

## Taramosalata (Amuse bouche)

### Zutaten für 20 Portionen

500 gr roten Tarama

4 dl Zitronensaft

Ca. 4 dl Olivenöl

500 g altbackenes Brot

3 mittelgrosse Zwiebeln

### Zubereitung

Brot in Wasser einweichen.

Das Wasser aus dem Brot pressen.

Brot beiseite legen.

Zwiebeln würfeln.

Tarama in einen Standmixer mit einem Teil des Zitronensafts geben und kurz mixen.

Die übrigen Zutaten dazu geben und pürieren, bis eine homogene Paste entstanden ist.

Nicht würzen, da Tarama stark gesalzen ist.

1 Std. in den Kühlschrank stellen.

## Tsatsiki

### Zutaten für 20 Portionen

2 kg Joghurt (mind. 3,2 %)

2 Stk Salatgurke (groß)

8 Stk Knoblauchzehen, gepresst

4 EL Olivenöl

6 Prise Salz

2 Prise Pfeffer

2 EL Petersilie, gehackt

### Zubereitung

(Für das Tsatsiki zuerst Joghurt über Nacht in einem Sieb (mit Geschirrtuch ausgelegt) abtropfen lassen. Ist schon vorbereitet...)

Olivenöl kräftig unterrühren.

Gurke grob reiben, ausdrücken und zum Joghurt geben.

Mit zerdrücktem Knoblauch, Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.

Für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

## **Zitronen-Auberginenröllchen (Vorspeise)**

**Zutaten** für 20 Portionen

10 grosse Auberginen

Salz

5 Zitronen

150 g Butter

150 g Mehl

2.5 Liter Milch

300 g geriebener Parmesan

Pfeffer

Muskatnuss

Olivenöl

Pfefferminze

5 Knoblauchzehen

1 kg Ricotta

5 Eier

### **Zubereitung**

Auberginen längs in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz bestreuen und 20 Minuten ziehen lassen.

Von den Zitronen die Schale abreiben.

Butter in einer Pfanne schmelzen.

Mehl mit einem Schwingbesen einrühren und aufschäumen.

Milch unter kräftigem Rühren dazugiessen und 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln.

Zitronenschale dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Minze fein hacken.

Knoblauch dazupressen.

Zusammen mit Ricotta, Ei und der Hälfte des Parmesans mischen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Auberginen mit Wasser abspülen. Mit Haushaltspapier trockentupfen und mit Öl bepinseln.

In der Grillpfanne ohne Fettzugabe bei grosser Hitze auf beiden Seiten ca. 1 Minute grillieren und abkühlen lassen.

Backofen auf 200 °C vorheizen. In jede Auberginenscheibe je ca. 2 EL der Ricottamasse einrollen. Mit 10-15 EL der Sauce den Boden einer ofenfesten Form ausstreichen. Fertige Rollen mit der Verschlussstelle nach unten und nebeneinander in die Form legen.

Röllchen vollständig mit der restlichen Sauce bedecken und mit beiseite gelegtem Parmesan bestreuen.

**Ab 18.30 Uhr:** In der Ofenmitte während ca. 20 Minuten goldbraun backen.

## **Kartoffelstampf mit gerösteten Mandeln (Beilage Hauptgang)**

**Zutaten** für 20 Portionen

5 kg mehligkochende Kartoffeln  
Salz  
250 g Mandel  
15 Knoblauchzehen  
4 dl Olivenöl  
Pfeffer  
Muskat  
5 Bund Schnittlauch

### **Zubereitung**

Kartoffeln in grobe Würfel schneiden.  
In Salzwasser weich kochen.  
Abgiessen und gut abtropfen lassen.  
Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken oder mit dem Schwingbesen verrühren.

Inzwischen Mandeln in Scheiben schneiden.  
Knoblauch längs vierteln.  
Öl in einer Pfanne erhitzen.  
Mandeln und Knoblauch zum Öl geben. 2–3 Minuten bei mittlerer Hitze rösten, bis die Mandeln und der Knoblauch leicht braun werden.  
Öl durch ein Sieb zu den Kartoffeln giessen.

Kartoffelstampf mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, alles gut verrühren.  
Schnittlauch fein schneiden und mit Mandeln und Knoblauch mischen.  
Kartoffelstampf anrichten.  
Mit Knoblauch-Mandeln bestreuen und servieren.

## **Stifado (Hauptgang)**

**Zutaten** für 20 Portionen

Olivenöl  
4 kg Rindfleisch (Voressen od mageres Siedfleisch)  
2 Flaschen trockener Rotwein  
10 Fleischtomaten  
1 Tube Tomatenmark  
ca. 50 kleine Schalotten  
1 ganzer Knoblauch  
Zimt  
Petersilie, gehackt

### **Zubereitung**

Rindfleisch in Würfel von ca. 5 cm Kantenlänge schneiden  
In einer grossen Kasserole in Öl rundherum anbraten  
Mit der Hälfte des Rotweins ablöschen  
Tomaten schälen und begeben  
Tomatenmark begeben  
Fein geschnittenen Knoblauch begeben  
Mit Pfeffer, Salz und Zimt würzen

Ca. 45 Min. schmoren lassen

Geschälte, ganze Schalotten begeben  
Weitere 45 Min. schmoren lassen und Rest des Weines allmählich begeben

Zusammen mit Kartoffelstampf und den gerösteten Mandeln schön anrichten und servieren.

## **Orangen-Olivenöl-Kuchen (Dessert)**

### **Zutaten**

Butter und Mehl für die Form  
4 Orangen  
4 dl kaltgepresstes Olivenöl  
6 Eier  
360 g griechisches Joghurt nature  
400 g Rohrzucker  
900 g Mehl  
2 Gläser Mohn à 43 g  
1 TL Salz  
6 gestrichene TL Backpulver  
4 dl Rahm  
6 EL flüssiger Honig

### **Zubereitung**

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Form ausbuttern und mit Mehl bestäuben.

Orangenschalen fein abreiben.

Orangen auspressen.

Saft, Schale, Öl, Eier, Joghurt und Zucker gut verrühren.

Mehl, Mohn, Salz und Backpulver dazugeben.

Alles zu einem cremigen Teig rühren.

Teig in die Form füllen.

In der Ofenmitte ca. 40 Minuten backen.

Nadelprobe machen: Dazu ein Holzspiesschen in den Kuchen stechen; bleibt kein Teig kleben, ist der Kuchen fertig gebacken.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

Vor dem Servieren aus der Form stürzen.

Rahm steif schlagen.

Kuchen mit Rahm anrichten, mit Honig beträufeln und servieren.