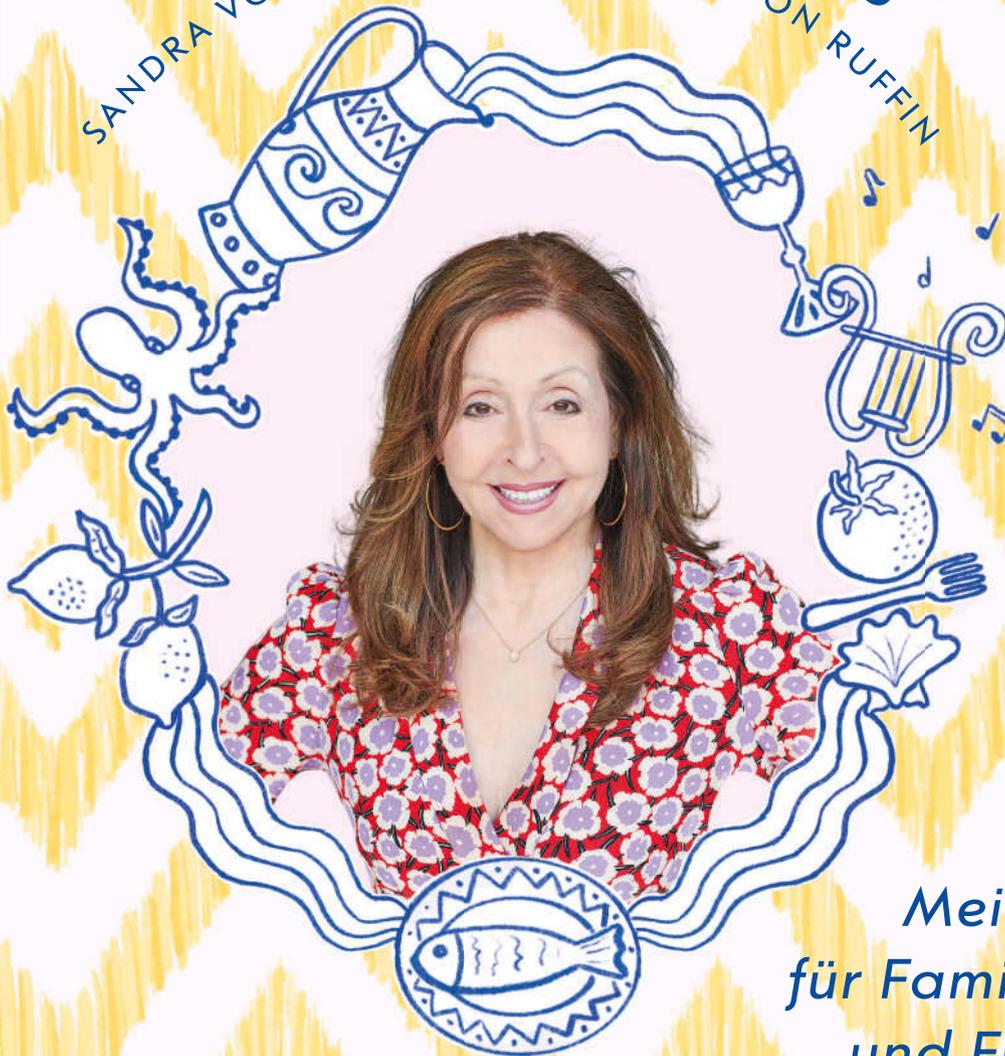


VICKY LEANDROS
SANDRA VON RUFFIN & LEANDROS VON RUFFIN



*Meine Küche
für Familie
und Freunde*

EIN HOCH AUF DAS LEBEN

GRÄFE
UND
UNZER



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

Kochen ist seit Jahrzehnten meine Leidenschaft, mein Hobby und mein Beruhigungsmittel. Ich liebe es, meine Familie und meine Freunde um mich zu haben. Ich liebe es, wenn alle Generationen an einem Tisch sitzen, wenn es laut ist und wild, wenn Geschichten erzählt werden, wenn die Freunde meiner Kinder sich genauso wohlfühlen wie meine Kinder, wenn gemeinsam gelacht, gesungen und manchmal auch geweint wird. Das ist für mich der Kern des Lebens.



Ich bin in Griechenland geboren und natürlich hat dieses Land die Art meines Kochens am stärksten beeinflusst. Die mediterrane Küche ist vielseitig und geprägt von verschiedenen geografischen und politischen Einflüssen.

Griechenland ist ein Küstenland, in dem Fisch und Meeresfrüchte eine große Rolle spielen, vor allem auf unseren vielen wunderschönen Inseln. Dort kommt der Fisch direkt aus dem Meer auf den Grill, dazu Salz, Olivenöl und Zitrone – etwas Köstliches gibt es kaum. Dass Griechenland aber einen Gebirgsanteil von ca. 80 Prozent hat, das Hinterland also mit seiner Schafs- und Ziegenzucht, den dort wachsenden Wildkräutern, dem Wildgemüse, den Olivenhainen und Weinbergen maßgeblich zu dieser großen Vielfalt beiträgt, gerät oft in Vergessenheit. Auf meiner Geburtsinsel Korfu, die auch die »Grüne Insel« genannt wird, finden Sie Zypressen- und Pinienwälder, Orangen- und Zitro-



nenbäume und eine unendliche Weite an Olivenhainen. Früher, als es noch keine griechischen Supermärkte in Deutschland gab, habe ich auf dem Flug von Athen nach Hamburg häufig ein 20-Liter-Fass Olivenöl mitgenommen, wofür ich oftmals ein verständnisvolles Nicken und Schmunzeln am Sperrgepäckschalter erhielt. Schließlich ist gutes Olivenöl ein elementares Lebensmittel für eine gesunde Ernährung. Ich verwende es heute noch täglich zum Kochen und ohne Olivenöl betrete ich keine Küche!

Ungefähr 400 Jahre haben die Venezianer die Ionischen Inseln, die entlang der griechischen Westküste liegen und zu denen auch Korfu gehört, regiert, was die Kultur, die Sprache und natürlich auch das Essen erheblich beeinflusst hat. Das ist bis heute zu spüren: Die Korfioten mischen die griechische und italienische Küche ganz selbstverständlich.

Wie einige von Ihnen wissen, geriet Griechenland im 15. Jahrhundert unter eine jahrhundertelange osmanische Herrschaft und auch die türkische und griechische Küche haben sich gegenseitig beeinflusst. In beiden Kulturen gibt es viele Gerichte, die sich gleichen oder ähneln. Nehmen Sie als Beispiel nur den Nachtisch Baklava. In den meisten der Gerichte in diesem Buch werden Sie die griechische Küche wiederfinden – oder zumindest meine Interpretation derselben. Jedoch lebe ich seit meinem fünften Lebensjahr in Deutschland. Ich bin in Hamburg aufgewachsen und zur Schule gegangen, habe meine Kinder hier großgezogen, verwende meistens deutsche regionale Produkte und koche auch gern deutsche Gerichte wie Ente und Schollenfilet.

VICKYS POMMES

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: ca. 20 Min.



In Griechenland sind Kinder die Könige und Königinnen und dürfen eigentlich fast alles. Vor allem sehr laut sein, viel essen und bis spät in die Nacht aufbleiben. Zum Geburtstag meiner Tochter Milana lud ich nach alter griechischer Tradition jedes Jahr zu einer Kinderfaschingsparty ein – in Verkleidung. Zum Essen gab es immer Pommes, Spaghetti mit Tomatensauce und Spaghetti Bolognese (die Rezepte für diese beiden Saucen finden sie auf Seite 136 und im Tipp auf Seite 172). Als die Eltern ihre Kinder gegen Abend abholten, bot ich ihnen auch das Kinderessen an, sie blieben dann noch ein Stündchen länger, unterhielten sich und erfreuten sich an dem Essen.

Im nächsten Jahr kamen die Eltern schon früher als eigentlich geplant, holten etwas umständlich ihre Pappnasen aus den Hosentaschen, sahen den Kindern beim Topfschlagen zu und blieben zum Essen. Ab dem dritten Jahr gaben sie dann nicht mehr nur ihre Kinder ab, sondern kamen einfach gleich schon verkleidet mit, wagten sich auf die Tanzfläche für die Polonaise – und blieben den ganzen Nachmittag. Die Kostüme wurden, Gott sei gedankt, immer besser und Jung und Alt feierten und aßen zusammen. Ich musste zwar doppelt und dreifach so viel kochen, aber wir hatten wunderbare und lustige Nachmittage.

ZUTATEN

1 kg festkochende Kartoffeln
1 l Olivenöl
Salz

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln schälen und erst in ca. 1 cm dicke Scheiben, dann in längere Stifte schneiden. Diese ca. 10 Min. in eine große Schüssel mit Wasser legen, damit ihnen die Stärke entzogen wird. Nur so werden die Pommes später schön knusprig.

Die Kartoffelstifte abgießen, in einem Sieb abtropfen lassen und anschließend noch einmal trockentupfen.

Das ganze Öl in eine tiefe Pfanne geben und erhitzen. Wenn es richtig heiß ist, die Pommes hineingeben und unter häufigem Rühren ca. 10 Min. goldbraun frittieren.



»Für die Erwachsenenvariante streue ich manchmal noch frischen Oregano und etwas zerbröckelten Feta über die Pommes.«



KRITHAROTTO MIT GAMBAS



Zutaten für 4–6 Personen | Zubereitungszeit: ca. 35 Min.

Kritharotto ist in Griechenland sehr beliebt. Die Basis sind Kritharaki und es wird genau wie ein Risotto zubereitet – nur eben aus Pasta. Eine fantastische Alternative und Kreationen.

ZUTATEN

100 g Knollensellerie
1 Möhre
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
Salz, Zucker
2 frische rote Chilischoten
½ Bund Petersilie
½ Bund Dill
1 Zweig Rosmarin
2 l Fischfond
2 EL Butter
2 Sardellenfilets
2 EL Tomatenmark
400 g Kritharaki
(griechische Reismudeln)
150 ml Weißwein
16–20 Gambas (ohne Schale)
abgeriebene Schale
von ½–1 Bio-Zitrone
frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer
50 g kalte Butter (in Flöckchen)
2–3 EL geriebener Parmesan

ANLEITUNG

Knollensellerie und Möhre schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch fein hacken und mit einer winzigen Prise Salz und Zucker bestreuen. Die Chilischoten längs halbieren, die scharfen Kernchen entfernen und die Chilis dann in schmale Ringe schneiden. Petersilie, Dill und Rosmarin waschen, abtrocknen und getrennt voneinander fein hacken.

Den Fischfond erhitzen. Die Butter in einem Topf schmelzen und die Zwiebeln mit den Sardellenfilets darin ca. 2 Min. anschwitzen. Sellerie, Möhre, Knoblauch und Rosmarin dazugeben und 2 Min. mitschwitzen. Tomatenmark hinzufügen, noch kurz weiterbraten.

Die Kritharaki dazugeben und unter Rühren 2–3 Min. erwärmen. Den Weißwein angießen und alles auf niedriger Stufe schmoren lassen. Wenn die Flüssigkeit ganz verdampft ist, eine Kelle Fischfond angießen. Ab diesem Moment dauert es noch genau 18 Min., bis das Kritharotto fertig ist (Timer stellen).

Immer wenn die Nudeln die Flüssigkeit aufgesaugt haben, eine neue Kelle Fond angießen. 7 Min. vor Ende der Garzeit außerdem die Gambas, die Petersilie, den Dill und die abgeriebene Zitronenschale zu den Kritharaki geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Nach besagten 18 Min. den Topf vom Herd ziehen und das Kritharotto 1 Min. ruhen lassen – nicht rühren. Erst dann die Butterflöckchen einrühren und schließlich den geriebenen Parmesan. Sofort servieren.



NAMENSTAG

Der Geburtsname meiner **Großmutter Kiki** lautet wie meiner »Vassiliki« und am 1. Januar feiern wir unseren Namenstag und gedenken auch des heiligen Vassili. Fast jedes Jahr gebe ich an diesem Tag zusammen mit meiner Familie ein Fest für unsere Freunde, denn **in Griechenland feiert man den Namenstag größer als den Geburtstag**. Mal ist es ein größeres Fest mit vielen Gästen, mal ein kleineres Festessen für acht bis zehn Personen, aber immer koche ich für alle selbst. Ich bereite dann gern ein Rote-Bete-Carpaccio vor, gefüllte vegetarische Tomaten und in Gedenken an meine Großmutter »Kikis weltbesten Fisch«.

Traditionell treffen wir uns schon am Nachmittag, schneiden den **Neujahrskuchen Vasilopita** an und freuen uns mit dem Glückspilz, der die Goldmünze darin findet und dann noch ein kleines Geschenk erhält. Sie können sich vorstellen, dass meine Familie und ich nach einer längeren Silvesternacht manchmal auch schon etwas Startschwierigkeiten hatten. Schließlich kochen und füllen sich die Tomaten nicht von allein und Kikis Fisch dekoriert sich auch nicht von selbst. Aber bisher hat sich die Mühe immer gelohnt, denn es ist und bleibt ein besonderer Feiertag in unserem Kalender.









MEIN STIFATHO

LAMM MIT SCHALOTTEN UND DATTELN

Zutaten für 6 Personen | Zubereitungszeit: ca. 30 Min. + ca. 2 Std. Backzeit

Dieses Lamm-Stifatho koche ich gern an Ostern. In Griechenland wird das Osterlamm oft am offenen Feuer gegrillt, besonders auf dem Lande und auf den Inseln ist das eine Tradition. Unsere Möglichkeiten in Deutschland sind aber eher auf das Grillen im Backofen beschränkt. Das Besondere an diesem Rezept ist der leicht süßliche Geschmack der Schalotten, der Datteln und des Zimts. Wunderbar!

ZUTATEN

1 kg Schalotten (je kleiner,
desto besser)
1–2 Knoblauchzehen
1 frische rote Pfefferschote
1 kg große Fleischtomaten
1 Lammkeule (ca. 1800 g;
ohne Fett und Sehnen)
Salz, frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer
120 ml Olivenöl
200 ml Weißwein
225 ml Gemüsebrühe
3 Lorbeerblätter
1 Zweig Rosmarin
1 Stange Zimt
125 g getrocknete Datteln
(ohne Steine; ersatzweise
250 g frische Datteln)

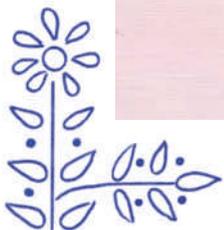
ANLEITUNG

Die Schalotten 10 Min. in kaltes Wasser legen, dann lässt sich die Haut besser abziehen. Herausnehmen, schälen und in einer großen Bratenreine oder einem tiefen Blech verteilen. Den Knoblauch grob hacken. Die Pfefferschote der Länge nach halbieren. Die Tomaten häuten, vierteln (dabei gleich die Stielansätze heraus schneiden) und dann klitzeklein hacken oder im Mixer pürieren.

Mit einem spitzen Messer mehrere kleine, tiefe Schnitte in die Lammkeulen machen (bei einer großen Keule sind es ca. acht Schnitte), diese dann mit dem Finger etwas weiten, Salz und Pfeffer hineinstreuen und je 2–3 Stückchen des gehackten Knoblauchs dazustecken. Anschließend das Fleisch noch rundum mit Salz und Pfeffer einreiben.

Den Backofen auf 220° (Umluft) vorheizen. In einer großen Pfanne 2–3 EL Olivenöl erhitzen und die Keule darin von jeder Seite ca. 3 Min. anbraten. Danach das Fleisch zu den Schalotten geben. Das restliche Olivenöl, den Weißwein, die Tomaten und die Gemüsebrühe drumherum gießen, Pfefferschote, Lorbeerblätter, Rosmarin und Zimtstange dazugeben, alles salzen und die Reine in den Ofen schieben. Nach 20 Min. auf 160° herunterdrehen.

Nach insgesamt 1,5 Std. die Hitze auf 140° reduzieren. Die getrockneten bzw. frischen Datteln um das Fleisch verteilen und die Form für weitere ca. 30 Min. in den Ofen schieben. Wenn Sie eine kleinere Keule haben, reichen auch insgesamt 1 Std. 45 Min.





VICKY LEANDROS, geboren in Korfu, aufgewachsen in Hamburg und zu Hause in der ganzen Welt, ist nicht nur eine weltberühmte Sängerin, sondern auch eine leidenschaftliche Köchin.

In diesem »Familienkochbuch« verrät die bekannte Künstlerin ihre liebsten Rezepte. Diese sorgen seit 40 Jahren sowohl auf großen Familienfesten wie auch bei kleinen, gemütlichen Abenden mit Freunden für helle Begeisterung. Von griechischen Vorspeisenklassikern wie Dolmadakia und Melonensalat mit Feta über Auberginenschühchen, Fischsuppe und Moussaka bis hin zu ihrer berühmten Avocado in Senfsauce und Frikadellen à la Basthorst, ist diese Rezeptsammlung zugleich eine kleine Biographie der großen Sängerin.

Und weil Vicky Leandros, die Mutter dreier Kinder und mittlerweile auch »Jaja« (griechisch für Oma) ein Familienmensch ist, ist auch dieses Buch ein Familienkochbuch. Ihr Sohn Leo, ebenfalls ein leidenschaftlicher Koch, hat zahlreiche modern interpretierte griechische Rezepte beigesteuert. Ihre Tochter Sandra hat die Idee und das Konzept zu diesem Buch geliefert, die Texte geschrieben, alle Gerichte gestylt und die im Buch zu bewundernden Tische gedeckt – an denen man am liebsten gleich selbst Platz nehmen würde. Und der Rest der Familie? Der wurde als »Testesser« engagiert.

*»Kochen ist meine Leidenschaft, meine Freude,
mein Hobby und mein Beruhigungsmittel.«*



WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-7968-5



9 783833 879685