

Zu Tisch: Rhodos | ARTE

 arte.tv/de/articles/zu-tisch-rhodos

Die Rezepte der Sendung

GIAPRAKIA: WEIN-, ZWIEBEL- ODER KOHLBLÄTTER MIT REISFÜLLUNG

Zubereitungszeit: 60 Minuten

6 Portionen

Giaprakia ist eine traditionelle Vorspeise. Sie schmeckt sowohl warm, als auch kalt. Man kann sie mit Weinblättern, mit Kohl- oder auch mit Zwiebeln zubereiten.

Tip: Weinblätter kann man einfrieren. So kann man das ganze Jahr über Giaprakia zubereiten.

Zutaten:

- 1 Weißkohl
- 10 Weinblätter
- 4 Gemüsezwiebeln
- 250g Reis
- 1 Tomate
- 1 mittelgroße Zwiebel
- Anis nach Geschmack
- 20g Petersilie
- 20g Dill
- Kumin nach Geschmack
- Pfeffer
- Salz
- 30ml Tomatenmark
- Olivenöl – zum Anbraten
- 1000ml Wasser

Zubereitung:

Den Strunk des Kohls ausschneiden und den Kohl in leicht gesalzenes, kochendes Wasser legen. Die Schalen der Gemüsezwiebeln abziehen und die ganze Zwiebel zum Kohl geben, ebenso die Weinblätter. Alles so lange köcheln lassen bis die Blätter weich sind.

Die Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Die Tomate waschen und klein schneiden. Petersilie und Dill mit kaltem Wasser waschen, trocken schütteln und klein hacken. Alles zusammen in einer Pfanne in heißem Öl anbraten. Den Reis dazugeben, kurz mitbraten und mit Wasser ablöschen. Die restlichen Gewürze und Tomatenmark unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Reisfüllung auf die Blätter verteilen, die Seiten einschlagen und anschließend die Blätter rollen. Die Rouladen eng nebeneinander, mit der Naht nach unten, in einen Topf legen, mit Öl beträufeln und mit Wasser aufgießen bis die Rouladen knapp bedeckt sind. Ca. 20 Minuten kochen, bis der Reis gar ist.



Giaprakia

KAKAVIA: FISCHSUPPE

Zubereitungszeit: 60 Minuten

6 Portionen

Kakavia ist ein typisches Fischergericht. Fischer bereiten eine traditionelle Fischsuppe aus dem Fisch zu, den sie nicht verkaufen können. Je frischer der Fisch, desto schmackhafter die Suppe.

Tipp: Kakavia schmeckt am besten, wenn man verschiedene feste Fischarten verwendet. Auch Garnelen passen gut dazu. Wenn man den Fisch nicht extra reichen möchte, kann man ihn in mundgerechte Stücke schneiden und direkt in die Suppe legen.

Zutaten:

- 1000g Fisch, z.B. Kabeljau, Barsch, Steinbutt, Makrele
- 250g Kartoffeln
- 200g Zucchini
- 200g Karotten
- 4 mittelgroße Zwiebeln
- 250g Tomaten

- 3 Stangensellerie
- 40g Petersilie
- Olivenöl zum Anbraten
- 1500 ml Wasser
- Salz, Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe

Zubereitung:

Möhren und Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Zucchini, Tomaten und Sellerie ebenfalls waschen und klein schneiden. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne mit dem restlichen Gemüse kurz in Olivenöl anbraten, Petersilie waschen, trocken schütteln und klein schneiden. Das Gemüse mit Wasser auffüllen und mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken. Alles etwa 20 Minuten bei kleiner Flamme köcheln, bis das Gemüse gar ist. In der Zwischenzeit den Fisch kalt abspülen, trockentupfen, mit etwas Zitronensaft beträufeln und ca. 15 Minuten kalt stellen.

Nach der Garzeit das Gemüse absieben und zur Seite stellen, den Gemüsefond dabei auffangen, in einen Topf geben und darin den Fisch kurz garen. Er sollte möglichst nicht zerfallen. Den Fisch heraus nehmen und auf einen vorgewärmten Teller legen. Das Gemüse in den Fond zurückgeben und die Suppe zusammen mit dem Fisch servieren. Mit Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken.



Kakavia