



Galaktoboureko mit Orangensirup

Aus Rick Stein – Von Venedig nach Istanbul: Nord-Griechenland



Dieser Griesskuchen wird üblicherweise mit Orangensirup serviert und gehört zur zentralen Kochkultur der Griechen. BBC

Zubereitungszeit: weniger als 30 Minuten

Kochzeit: 30 Minuten – 1 Stunde

Für 8 Personen

Zutaten

Für das Griessgebäck

- 100 g Butter, geschmolzen, zusätzlich etwas zum Einfetten
- 3 Eier, Eiweiss und Eigelb geteilt
- 125 g Zucker
- ½ TL Vanilleextrakt, z.B. aus Vanilleschoten
- 90 g Griess
- 1 Liter Vollmilch, warm
- 7 Blätter griechischer Blätterteig

Für den Orangensirup

- 3 Orangen
- 440 g Zucker
- 2 TL Zitronensaft

Zubereitung

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Springform (ca. 20 cm Durchmesser) einfetten.
2. In einer grossen Schüssel Eigelb, 125 g Zucker und Vanilleextrakt mit dem Mixer vermischen, bis die Masse hell und cremig ist. Griess und warme Milk schrittweise unterrühren. Dann die Menge in eine Pfanne geben und auf niedriger Hitze unter ständigem Rühren bis zu 10 Minuten kochen lassen, bis die Masse verdickt.
3. In einer separaten Schüssel Eiweiss steif schlagen. Dann löffelweise unter die Griessmenge mischen.
4. Jedes Blatt vom Blätterteig mit geschmolzener Butter bestreichen. Die Springform mit 6 Blättern auslegen. Darauf achten, dass an allen Rändern gleich viel vom Blätterteig übersteht. Nichts abschneiden.
5. Griessmenge in die ausgelegte Springform verteilen und die überhängenden Blätter darüberfalten, die Enden andrücken. Das letzte Blatt in der Hälfte falten und als Deckel auf die Form legen, die Enden gut andrücken. Mit Butter bestreichen.
6. Für 45 – 50 Minuten backen, bis die Füllung fester wird. Nach 30 Minuten nachschauen, ob der Deckel schon zu braun ist. Wenn nötig, mit Alufolie bedecken.
7. Orangenschale abraffeln (z.B. in längliche Streifen), dann Orangen ganz schälen und in dünne Scheiben schneiden. Möglichst alle Kernen und Häutchen entfernen.
8. 440 g Zucker und 190 ml Wasser in einer Pfanne erhitzen. Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, geraffelte Orangenschalen und Zitronensaft dazugeben und für 8 – 10 Minuten kochen lassen, bis der Sirup verdickt. Dann die Orangenscheiben dazugeben und zur Seite stellen.
9. Kuchen auskühlen lassen, dann aus der Form nehmen. In Portionen schneiden und mit dem Orangensirup servieren.



Halloumi saganaki

Aus Rick Stein – Von Venedig nach Istanbul: Nord-Griechenland



Hier als spezielles Mezze zubereitet, ist der Halloumi auch sehr beliebt grilliert in einem vegetarischen Burger. BBC

Zubereitungszeit: unter 30 Minuten

Kochzeit: unter 10 Minuten

Für 4 – 8 Personen

Zutaten

- 2 – 3 TL Olivenöl
- 225 g Halloumi oder Kefalotiri Käse (griechischer Hartkäse)
- 1 Ei, geschlagen
- 3 TL Griess
- 2 TL flüssiger Honig
- 1 TL schwarze Sesamsamen

- 1 TL Oregano, getrocknet
- Prise frischer schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen.
2. Halloumi horizontal in der Mitte durchschneiden. Die Halloumischeiben im geschlagenen Ei tränken, dann im Griess wenden. Bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten für ein paar Minuten braten, bis sie goldbraun sind.
3. In einer separaten kleinen Pfanne den Honig erwärmen. Halloumi in Quadrate schneiden, warmen Honig darüberträufeln. Mit Sesamsamen, Oregano und schwarzem Pfeffer würzen.