



Griechischer Vorspeisenteller

Der Geschmack Griechenlands auf einem Teller: Köstlicher Vorspeisenteller mit eingelegtem Feta, fein-würziger Fava und gefüllter Aubergine.

Zutaten

4 Portionen

Eingelegter Feta

200 g Fetakäse

Byodo Olivenöl nativ extra, aus Griechenland

Thymian, frisch

Lavendelblüten

Fava

250 g Schälerbbsen, gelb

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe

3 EL Byodo Brat-Olive Mediterran

1 Zweig Rosmarin

600 ml Wasser

40 ml Byodo Olivenöl nativ extra, aus Griechenland

2 EL Zitronensaft

40 g Kapernäpfel, eingelegt

Byodo Meersalz, fein

Pfeffer

Auberginenröllchen

2 Auberginen

4 EL Byodo Brat-Olive Mediterran

1 Granatapfel

200 g Frischkäse

150 g Fetakäse
2 Spitzpaprika, klein
1 Knoblauchzehe
1 EL Byodo Tomatenmark Doppelfrucht
Byodo Meersalz, fein
Pfeffer

Zubereitung

Zubereitung eingelegter Fetakäse mit Kräutern und Olivenöl:

Der eingelegte Fetakäse wird am Vortag zubereitet. Dazu den Käse abtropfen lassen und in ein kleines verschließbares Gefäß geben (bspw. Dose oder Glas). Wer mag, kann den Käse auch vorher würfeln. Thymianzweige und Lavendelblüten zugeben, alles mit griechischem Olivenöl bedecken und 24 Stunden durchziehen lassen. Das übrige Öl eignet sich später auch hervorragend für Salatdressings.

Zubereitung Fava:

Für das Fava die Schälerbsen in ein Sieb geben, waschen und abtropfen lassen. Schalotten und Knoblauch abziehen, beides klein schneiden. Brat-Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten. Erbsen und einen Zweig Rosmarin zugeben, kurz anschwitzen und mit 500 ml Wasser aufgießen. Für etwa 40 Minuten bei keiner Hitze köcheln lassen bis die Erbsen weich sind. Gegebenenfalls zwischendurch nochmals Wasser nachschütten.

Die Erbsen in einem Sieb abgießen und dabei das Kochwasser auffangen. Rosmarinzweig entfernen. Erbsen 10 Minuten abkühlen lassen und dann zusammen mit dem griechischen Olivenöl und Zitronensaft pürieren. Nach und nach das Kochwasser zugeben bis eine sämige Konsistenz entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen. Achtung: Wenn das Fava weiter abkühlt dickt es noch ein, eventuell dann erneut etwas Kochwasser unterrühren.

Zum Servieren in ein Schälchen streichen und mit Olivenöl beträufeln. Die Kapernäpfel hacken und auf dem Dip verteilen.

Zubereitung gefüllte Auberginenröllchen:

Während die Erbsen kochen, werden die Auberginenröllchen zubereitet. Dafür die Auberginen der Länge nach in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden (am besten mit einer Schneidemaschine). Brat-Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginenscheiben nach und nach von beiden Seiten anbraten. Ein Tablett mit Küchenpapier auslegen und die fertigen Scheiben darauf entfetten.

Friskäse, Fetakäse und Tomatenmark in ein hohes Mixgefäß geben. Spitzpaprikas und Knoblauchzehe fein würfeln und dazugeben. Alles zusammen mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas von dem Fetadip auf die Auberginenscheiben geben und vorsichtig aufrollen. Mit Granatapfelkernen bestreuen. Die übrige Creme schmeckt auch köstlich zu Pita oder anderem Brot.

Die verschiedenen Vorspeisen auf einem Teller anrichten. Dazu verschiedene Oliven und griechisches Pitabrot reichen.