

Griechische Vorspeisenplatte à la Z-Sorbas (für 4 Personen)

Knoblauchkräuter mit Zaziki, Antipasti und Chicken-Wings

Chicken-Wings

1 kg frische Hähnchenflügel

Marinade

3 EL Senf
3 EL Sojasauce
2 EL Tomatenmark
1 EL Tabasco
1 EL brauner Zucker
1 EL Paprikapulver Edelsüß
1 EL Balsamico Essig
3 EL Pflanzenöl
2 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt
2 TL Salz
etwas schwarzer Pfeffer

1. Die Marinade aus allen Zutaten zu einer gleichmäßigen Sauce verrühren.

Die Masse in einen Gefrierbeutel füllen und die frischen Hähnchenflügel hineingeben.

Alles gut miteinander vermengen und durchkneten. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Alternativ kann man die Chicken Wings auch über Nacht marinieren.

Die Hähnchenflügel auf einem Blech mit Backpapier im vorgeheizten Ofen bei 200°C 30 Minuten backen.

Rosmarin-Kartoffeln

500 g kleine Kartoffeln
3 Zweige Rosmarin
Olivenöl
Salz und Pfeffer

2. Die Kartoffeln halbieren und mit den Rosmarinzweigen in eine ofenfeste Form legen. Mit Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern und 35 bis 45 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200°C garen.

Zaziki

250 g Speisequark
450 g griechischer Joghurt
½ Gurke
6 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt
Salz und Pfeffer

3. Die Gurke schälen, entkernen, grob in ein Sieb raspeln und das Wasser ausdrücken.
Den Quark mit dem Joghurt, den Gurkenraspeln und dem gehackten oder gepressten Knoblauch gut verrühren, salzen und pfeffern.

Knoblauchkräuter

1 Bund glatte Petersilie
1 Bund krause Petersilie
5 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt

4. Die Petersilie waschen und trocknen, einige Stängel dranlassen. Erst die Kräutermischung, dann die Knoblauchzehen sehr fein hacken und alles gut vermischen.

Griechische Antipasti

Dolmadaki (gefüllte Weinblätter)
Schwarze und grüne Oliven
Gefüllte Paprika
Der Phantasie sind hierbei keine Grenzen gesetzt.

5. Auf einer großen runden Platte das Zaziki in der Mitte anrichten. Darum herum einen Kranz aus den Knoblauchkräutern formen. Dies wird nun wie eine Torte mit den verschiedenen griechischen Antipasti garniert. Die inzwischen gegarten Chicken Wings werden außen herum ringförmig platziert. Dazu Rosmarinkartoffeln und Baguette servieren.

Baguette

Kalí órexi - Guten Appetit!