

▼ [Zu Tisch - Europäische Kochkunst](#)

arte

Zu Tisch: Korfu

Kumquat-Dressing

Für 4 Personen

Mitte der 1920er Jahre hat ein britischer Botaniker die aus Asien stammenden Kumquats auf Korfu angepflanzt. Die kleinen Früchte haben Kerne und können mitsamt der Schale verspeist werden. Während das Fruchtfleisch säuerlich schmeckt, hat die Schale eine bitter-süße Note. Ihr großer Gehalt an Vitamin A und C zeichnet die Kumquats aus.

TIPP: Für einen intensiveren Geschmack können auch mehr Kumquats für das Dressing verwendet werden.

ZUTATEN:

- 10 Kumquats
- 10 ml Honig
- 50 ml Öl
- 5 ml weißer Balsamico-Essig
- 5 ml mittelscharfer oder Honigsenf

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten in einem Mixer fein pürieren. Die Früchte müssen vorher nicht zerschnitten werden. Ggf. mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem grünen Salat (eine Mischung aus Kopfsalat, Spinat, Rucola, Rügenblättern usw.) und etwas Dill servieren.

Wolfsbarsch mit Kumquat-Fenchelfüllung

für 4 Personen

Der Wolfsbarsch, auch Seebarsch oder Loup de mer genannt, ist auch im Mittelmeerraum ein beliebter Speisefisch, da sein Fleisch saftig, mager und grätenarm ist.

TIPP: Die Größe der Fische kann sehr variieren. Man rechnet für 4 Personen mit etwa 1200g.

ZUTATEN:

- 2 bis 3 Wolfsbarsche, je nach Größe
- 1 Fenchelknolle
- etwa 10 Kumquats, je nach gewünschter Intensität
- 5 g Fenchelsamen

- 100 ml Olivenöl
- 1 Zitrone (Abrieb und Saft)
- Fenchelkraut
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Fenchel und die Kumquats in dünne Scheiben schneiden und auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Die Kumquatkerne entfernen. In einer Schüssel Olivenöl, Fenchelsamen, geriebene Zitronenschale, Zitronensaft sowie etwas Salz und Pfeffer vermischen. Mit dieser Sauce die Fische von innen und außen bestreichen. Geschnittene Kumquats und etwas Fenchelkraut im Fischbauch verteilen. Etwa 30 Minuten lang backen und sofort servieren.

Pastitsada

Für 6-8 Personen

Pastitsada ist eine Korfische Spezialität: Nudeln mit geschmortem Fleisch und einer pikant-zimtigen Tomatensoße. Die in der griechischen Küche eher unüblichen Gewürze sind ein Erbe der Venezianer, die sie während ihrer 400-jährigen Herrschaft über Korfu von ihren asiatischen Handelspartnern mitbrachten. Die Gewürzmischung heißt Spetsieriko.

TIPP: Das Originalrezept sieht dicke Nudeln wie Rigatoni vor, womit sich die Soße gut aufnehmen lässt.

ZUTATEN:

Spetsieriko:

- 10 g rotes Paprikapulver
- 2 g scharfes Chilipulver
- 5 g Zimtpulver
- 5 g geriebene Muskatnuss
- 5 g Kreuzkümmel nach Geschmack
- 2 g gemahlener Piment
- 1 g gemahlene Nelken
- Salz
- Pfeffer

Pastitsada:

- Etwa 2 kg Hühnerfleisch (alternativ Kalbs- oder Rindfleisch)
- 1 kg Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Lorbeerblätter
- 150 ml Olivenöl
- 10 g Tomatenmark
- 5 g Zucker
- 500 ml gehackte Tomaten (Konserven oder frisch)
- Salz
- Heißes Wasser

ZUBEREITUNG:

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Das Hühnerfleisch in kleinere Stücke zerteilen.

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in 150 ml Öl unter häufigem Umrühren langsam glasig dünsten. In einer anderen Pfanne das Hühnerfleisch mit etwas Öl anbraten und zu den Zwiebeln geben. Die Spetsieriko-Würzmischung und die Lorbeerblätter untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Tomatenmark zugeben und weiterrühren, dann die gehackten Tomaten und immer wieder etwas heißes Wasser zugeben und so lange köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist. Zucker hinzugeben.

Die Nudeln „al dente“ kochen und mit der fertigen Soße vermischen.

Kumquat-Marmelade

Kumquats gehören zu den Zitrusfrüchten. Sie stärken das Immunsystem, was gerade im Winter von Vorteil ist, und verbreiten bei der Zubereitung einen angenehmen Duft. Die Kumquat-Marmelade gilt als die feinere und edlere Version einer Orangenmarmelade.

TIPP: Die Marmelade kann nach Belieben aromatisiert werden. Hierfür eignen sich z.B. Vanille, Zimt, frisch geriebener Ingwer oder Limettenabrieb.

ZUTATEN:

- 1.250 g Zucker
- 1.250 ml Wasser
- 1 kg Kumquats
- 1 Zitrone

ZUBEREITUNG:

Die Kumquats in kleine Stücke schneiden und die Kerne entfernen, aber aufbewahren. Um die Bitterkeit zu reduzieren, kann man die Früchte über Nacht wässern oder kurz blanchieren, das Wasser anschließend abgießen.

Das Wasser mit den kleingeschnittenen Früchten und dem Saft einer halben Zitrone etwa 30 Minuten lang köcheln lassen. Die Kerne in einem Gewürz- oder Teebeutel dazugeben und nach den 30 Minuten wieder entfernen. Zucker hinzufügen und unterrühren. Die Masse zum Kochen bringen und etwa 30 Minuten lang kochen lassen. Wenn sie dickflüssig ist, die Marmelade in vorbereiteten, mit kochendem Wasser sterilisierten Gläsern einfüllen und kühl stellen.

Tsigarelli

Für 8 Personen

Tsigarelli, gedünstete Wildkräuter, sind eine korfische Spezialität, da auf der Insel zahlreiche Kräuter und Wildkräuter wachsen.

TIPP: Die Wildkräuter lassen sich gut durch auf dem Markt erhältliche Kräuter ersetzen.

ZUTATEN:

- 500 g verschiedene Wildkräuter (z. B. Brennnesseln, Löwenzahn, Gänsedistel, Sauerampfer, Bärlauch, wilder Lauch, wilder Knoblauch, das Grün von wildem Anis)
- 500 g Spinat
- 500 g Mangold
- 1 Lauchstange in Scheiben für die Süße

- 100 g Dill, grob gehackt
- 100 g glatte Petersilie, grob gehackt
- 100 g Minze, grob gehackt
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 3 Zwiebeln, grob gehackt
- 6 Frühlingszwiebeln, geschnitten
- 20 g Tomatenmark
- 200 g gehackte Tomaten aus der Dose oder frisch
- 150 ml Olivenöl
- 2 g Chilipulver (nach Bedarf)
- heißes Wasser (Gemüsegewässer)
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Die Kräuter waschen und putzen, dann in einen Topf mit kochendem Wasser geben und 1-2 Minuten ziehen lassen, anschließend abgießen. Das Wasser aufbewahren. In einem anderen Topf die Zwiebeln in etwas Öl leicht anbraten. Den Knoblauch und die zerkleinerten frischen Frühlingszwiebeln sowie den Lauch hinzufügen. Das Tomatenmark unterrühren und die gehackten Tomaten hinzufügen. Alles etwas aufkochen lassen und das blanchierte Kräutergemüse dazu geben. Mit dem Gemüsegewässer auffüllen und kurz auf kleiner Flamme köcheln, bis die Flüssigkeit etwas eingedickt ist.

Nun die frischen Kräuter (Dill, Petersilie, Minze) hinzugeben und mit Chili, Salz und Pfeffer würzen.

Wenn die gewünschte Bissfestigkeit des Gemüses erreicht ist, vom Herd nehmen.

Pasta Flora mit Kumquat-Marmelade

Für 6-8 Personen

Die „Pasta Flora“ ist eine Torte, die in Italien, Südamerika, Ägypten und Griechenland verbreitet ist und in Italien eine bis ins 12. Jahrhundert zurückreichende Tradition hat.

TIPP: Kumquat-Marmelade gibt der Torte eine süß-säuerlich-fruchtige Note.

ZUTATEN:

- 200 g Mehl
- 115 g Butter
- 50 g Zucker
- 10 ml Weinbrand
- 1 Teelöffel geriebene Zitronenschalen
- 5 g Vanillepulver
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 10 ml Milch
- 350 g Marmelade

ZUBEREITUNG:

Zucker, Mehl, Salz und Vanille in einer Schüssel mischen. Die Butter aus dem Kühlschrank nehmen (sie sollte gut gekühlt sein) und alles schnell verrühren, damit die Butter nicht zu warm wird. 1 Ei, den Weinbrand und die Zitronenschale schaumig schlagen und zum Teig geben. Erneut mischen und den

Teig in 2/3 und 1/3 teilen. In Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Eine Tarteform mit Butter ausstreichen. Den größeren Teigklumpen auf wenig Mehl ausrollen, dann noch mit etwas Mehl bestäuben und vorsichtig in die Form drücken. Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Die Form aus dem Kühlschrank nehmen und die Marmelade auf dem Teig gleichmäßig verstreichen. Den Rest des Teiges auf wenig Mehl ausrollen, in Streifen schneiden und damit waagrecht und diagonal den Kuchen dekorieren. Zum Schluss die Teigstreifen mit dem in etwas Milch verrührten Eigelb bestreichen. Den Kuchen 30 Minuten backen. Er kann noch leicht warm oder später kalt genossen werden.