Avocadosalat

Milde Zwiebeln fein hacken und in Rapsöl (kein Olivenöl!) glasig bräunen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
Avocados aus der Schale lösen und entkernen. Hart gekochte Eier mit der Gabel zerdrücken, gehackte Zwiebel und Avocados zusammen zerdrücken und gut vermischen. Salzen und pfeffern.

Bis zum Servieren mit Klarsichtfolie, die mit Zitronensaft bestrichen wurde wie eine Haut abdecken.

13 Avocados, 26 hart gekochte Eier, 13 milde Zwiebeln, Salz und Pfeffer. Etw. Zitronensaft.

Haus Abraham bittet zu Tisch am 24. Januar 2015

Cacik - Tzatziki

Gurken waschen, schälen und entkernen. Fein würfeln oder **auf der Reibe grob raspeln**. Gurken in einem Sieb ausdrücken (oder mit einem frischen Küchentuch trocken drücken). Den Joghurt mit Öl, durchgepresstem Knoblauch und fein gehackter Minze verrühren. Die Gurkenwürfel untermischen. Salzen und Pfeffern. Im Kühlschrank bis zum Servieren durchziehen lassen. Kalt servieren.

6 kg 10%iger griechischer Joghurt, 12 Salatgurken, 20-30 El Olivenöl, fein gehackte frische Minze, 1 Knolle Knoblauch, Salz und Pfeffer

Haus Abraham bittet zu Tisch am 24. Januar 2015

Gigantes plaki – dicke weiße Riesenbohnen

Tomaten häuten, entkernen und grob würfeln. Möhren putzen und hacken. Stangensellerie putzen und mit Grün hacken. Blattpetersilie hacken.

Zwiebeln und Knoblauch im Öl glasig braten. Tomatenwürfel, gehackte Möhren und gehackten Sellerie zufügen. 2 Dosen Tomatenstücke (à 450 ml) hinzufügen. Etwa 10 Minuten garen, dann mit Stabmixer pürieren. 6 Lorbeerblätter und Thymian zufügen.

Die Bohnen in eine flache Auflaufform füllen und Gemüsemischung darüber verteilen. Salzen und pfeffern. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 1 Stunde garen bis fast alle Flüssigkeit absorbiert ist. Gelegentlich nachschauen. Falls erforderlich, ein wenig **heißes** Wasser nachgießen.

Vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen. Die Gigantes sollten lauwarm gegessen werden – nicht in den Kühlschrank stellen, da sich dann die Sauce vom Öl trennt.

4 große Dosen weiße Riesen-Bohnen, 8 rote Zwiebeln, 1 Knolle Knoblauch, ½ l Olivenöl, 600 g reife Tomaten, 2 Dosen gehackte Tomaten, 4 Möhren, 1 Bund Sellerie (8 Stangen), 6 Lorbeerblätter, 4 El Thymian, 8 El gehackte Blattpetersilie, Salz und Pfeffer

Haus Abraham bittet zu Tisch am 24. Januar 2015

Le pample – bienvenus

(1 Bio-Zitrone) optional

(3 Eiswürfel) optional

3 cl Lillet blanc

3 cl Pink-Grapefruit-Saft

Rotwein

Chateau Brulesecaille 2011
Côtes de Bourg

Weißwein

Chateau Brulesecaille 2012
Côtes de Bourg blanc

Sardinencreme

Sardinen mit dem Frischkäse zerdrücken und gut vermischen. Evtl. salzen und pfeffern.

20 Frischkäsepackungen und 20 Dosen Ölsardinen, Salz und Pfeffer.

Haus Abraham bittet zu Tisch am 24. Januar 2015

Vegetarische „gehackte Leber“ (Jüdischer Kaviar)

Zwiebeln fein hacken und anrösten. Walnüsse hacken und anrösten. Erbsen, Walnüsse, Zwiebeln und hart gekochte Eier im Mixer pürieren. Die Hälfte der Erbsenflüssigkeiten hinzugeben bis gewünschte cremige Konsistenz erreicht ist. Salzen und pfeffern.

Mit restlichen Eiervierteln oder grob gehackten Eiern dekorieren.

13 Dosen Erbsen à 450 ml, 52 hart gekochte Eier (davon 13 für die Dekoration!), 13 Gemüsezwiebeln, 1,3 kg Walnüsse (ohne Schale), Salz, Pfeffer und die Hälfte der Erbsenflüssigkeit.

Haus Abraham bittet zu Tisch am Samstag, 24. Januar 2015.

Vegetarische Moussaka

Auberginen in ½ cm dicke Scheiben schneiden, mit Olivenöl bepinseln und von beiden Seiten golden anbraten.

Tomatensugo: Frühlingszwiebeln in Scheibchen schneiden und in Olivenöl anbraten, dann die stückigen Tomaten hinzufügen, mit Knoblauch, Oregano, Kumin, Zimt, Chilipulver, Salz, Zucker, fein gehackter Blattpetersilie zu einer Sauce kochen (evtl. mit Gemüsebrühe nachwürzen).

Bechamelsauce: Butter schmelzen, Mehl darin einrühren und mit Milch dicklich kochen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

Backbleche mit Kartoffelpuffern eng belegen, erste Lage Tomatensauce darauf verteilen, dann mit Auberginenscheiben belegen zum Schluss wieder Tomatensauce.

Zum Schluss die Bechamelsauce auf dem Gericht verteilen und dünne Mozzarella-scheiben auf dem Bechamel verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 175-180 ° ca. 40 Minuten backen bis goldbraun.

25 kleine oder 18 große Auberginen, 60 Kartoffelpuffer, 8 Dosen stückige Tomaten (à 450 ml), 2 l Milch, 2 Butter (à 250 g), ca. 300 g Mehl, Petersilie, Oregano, Knoblauch, Kumin, Zimt, Chilipulver, Balsamico, Salz, Zucker, Muskat

Haus Abraham bittet zu Tisch am Samstag, 24. Januar 2015

Yaourti me Silan – Joghurt mit Silan (Dattelsirup)

Walnüsse in Zucker karamellisieren. Abkühlen. Den Joghurt anrichten, mit kandierten Walnüssen und Silan dekorieren. Glas Silan mit großem Löffel beistellen. Das Anrichten erst kurz vor dem Servieren einplanen, sonst versinken die Walnüsse im Joghurt…

4 kg griechischer Sahnejoghurt, 1 kg Walnüsse, Silan

Haus Abraham bittet zu Tisch am 24. Januar 2015