

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 68 (2011)
Heft: 7-8: Kreative Kinder

Rubrik: Naturküche

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

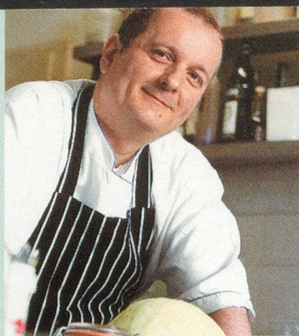
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Joannis Malathounis Mittelmeerküche

Das «Malathounis» im Weinort Stetten im Remstal wurde vom «Aral-Schlemmeratlas» als «Ausländisches Restaurant des Jahres 2011» ausgezeichnet.

Salat mit Oktopus

Rezept für 4 Personen



Für die Vinaigrette:

30 g fein gehackte schwarze Oliven
30 g fein gehackte getrocknete
Tomaten
3 EL Olivenöl
2 EL Zitronensaft
Salz (Herbamare), Pfeffer
einige kleine Kapern nach Geschmack

Für den Salat:

50 g fein geschnittene Schalotten
100 g Champignons in Scheiben
50 g fein geschnittener Staudensellerie
8 mittelgrosse gekochte Kartoffeln, in
Würfel geschnitten
4 EL Olivenöl
400 g in Stücke geschnittener vorge-
kochter Oktopus
2 EL Zitronensaft
Salz (Herbamare), Pfeffer
gehackte Blattpetersilie

Alle Zutaten für die Vinaigrette miteinander verrühren. Kalt stellen.

Schalotten, Champignons, Sellerie und Kartoffeln nacheinander separat in Olivenöl anbraten und in eine Schüssel geben. Oktopus mit dem Zitronensaft marinieren und mit der Vinaigrette, der Blattpetersilie und den restlichen Zutaten in einer Schüssel vorsichtig vermengen. Lauwarm servieren.

«Interessante und leichte hellenische Küche – beispielhaft.»
Gault Millau

Heilbutt mit frischem Grün

Rezept für 4 Personen



400 g Heilbuttfilet
100 g junge Möhren in feinen Streifen
jeweils 50 g Löwenzahn, Sauerampfer,
junge Spinatblätter und in feine Ringe
geschnittene Frühlingszwiebeln (Lauch-
zwiebeln)
1 kleiner Romana- (Römer-) oder Kopf-
salat

Für die Vinaigrette:

2 EL Aceto balsamico
2 EL Noilly Prat (kann auch weggelas-
sen werden)
4 EL Olivenöl
2 EL gehackte Kräuter nach Wahl
etwas geriebene Zitronenschale
Salz (Herbamare), Pfeffer

Den Fisch in mundgerechte Stücke schnei-
den, würzen und in leicht siedendem
Salzwasser glasig pochieren.

Herausnehmen, mit etwas Olivenöl beträu-
feln, mit Klarsichtfolie abdecken, beiseite
stellen. Der Fisch kann beim Servieren
Zimmertemperatur haben.

Salat und Gemüse in eine Schüssel geben.
Die Vinaigrette herstellen und den Salat
darin mischen. Auf vier Teller verteilen,
den Fisch dekorativ darauf platzieren und
sofort servieren.