Tarama, griechische Vorspeise

Zutaten:
4 Scheiben Weißbrot, ca. 3 Tage alt
150 g Kaviar, roter
185 ml Öl
185 ml Olivenöl
1 Zitrone, Saft davon
1 EL Wasser

Zubereitung - Arbeitszeit: ca. 10 Min.
Ruhezeit: ca. 10 Std.

Die Brotrinde entfernen. Das Brot 10 Minuten in Wasser
einweichen, gut ausdrücken, in den Mixer geben und 1 Minute pürieren.
Den Kaviar zufügen und 1 weitere Minute pürieren. Das Öl nach und nach angießen und dabei weiterrühren, bis die Mischung dick und sahnig ist. Den Zitronensaft und 1 EL Wasser dazugeben und gut unterrühren.

Die Masse in eine Schüssel füllen und in den Kühlschrank stellen. Der Dip lässt sich 7 Tage aufbewahren.

Melitzanes Tiganites - gebratene Auberginen griechische Vorspeise oder Beilage

Zutaten:
2 Auberginen
Mehl
Salz und Pfeffer

Zubereitung - Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Die Auberginen waschen und in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden. Gut einsalzen und mindestens eine Stunde auf einem Sieb ziehen lassen.
Das Mehl auf einen Teller geben und mit etwas Pfeffer vermischen. Die Auberginenscheiben darin wenden und in reichlich heißem Öl goldbraun braten.