



## Kalamaki vom Frischlingsrücken

von Patrick Mayweg

In Athen gehören sie zur Alltags- und Straßenküche - Kalamaki. Die kleinen Spieße aus Schweine- oder Hähnchenfleisch werden zuvor (häufig nach uraltem Familienrezept) eingelegt, über Holzkohle geröstet und anschließend ganz simpel gewürzt. Landläufig sind sie auch als Souvlaki bekannt, allerdings grillieren die Athener ihre Kalamaki schon seit etwa 3000 Jahren.

### Zutaten

- ½ Frischlingsrücken (pariert)
- 1 Bio Zitrone
- 1 Bund Oregano
- 2 Knoblauchzehen
- Pfeffer, frisch gemahlen
- Gutes Olivenöl
- Gutes Salz
- Holz oder Metallspieße
- Weißbrot





## Kalamaki vom Frischlingsrücken

von Patrick Mayweg

### Zubereitung

Für die wilde Variante einen Frischlingsrücken sorgfältig parieren und quer zur Faser in daumendicke Scheiben schneiden. Für die Marinade den Knoblauch schälen, fein hacken und mit dem Kochmesser auf dem Schneidbrett zu einem Püree zerreiben. Dieses Püree mit etwas Olivenöl, dem leicht gestoßenen Oregano und etwas Zitronenschale in einem Gefrierbeutel über Nacht marinieren, die Zitrone aufbewahren. Am besten ist es, wenn man das Fleisch samt Marinade vakuumiert. So kann man es zur Not auch länger als eine Nacht im Kühlschrank aufbewahren. Am nächsten Tag das Fleisch aus der Marinade nehmen und nicht zu sorgfältig abtupfen. Nun können die Fleischstücke aufgespießt werden. Bestenfalls werden die Kalamaki nun über Holzkohle gegrillt, dabei kommt es nicht auf fünf Minuten an, da diese Spieße tendenziell „gut durch“ verzehrt werden. Die äußere Farbe ist entscheidend. Die Spieße werden anschließend möglichst nicht angerichtet, denn es handelt sich schließlich um einfache, schmack- und nahrhafte Küche. Traditionell wird der Spieß zum Verzehr auf eine Scheibe Weißbrot gelegt, mit Salz und Oregano im Verhältnis 1 zu 1 bestreut und großzügig mit Zitronensaft abgeschmeckt. Echt Kenner greifen sogar eher zur altbewährten „Express-Zitrone“ in der Kunststoffflasche.

Das Brot saugt das heiße Fett des Fleisches, die Gewürze und die Zitrone auf und wird somit zum eigentlichen Genuss des Tages. Einen Teller oder gar Besteck braucht es nicht. Ganz im Gegenteil – das wäre fast schon taktlos.