

Es muss so um 1977 herum gewesen sein, dass mir zum ersten Mal Feta über den Weg lief. Es gab da eine ambitionierte griechische Pommesbude in Dormagen, der sogar schon einen Gyros-Apparat besaß. Und auch diesen griechischen Bauernsalat anbot, in den er eben auch Schafskäse krümelte. Das war sehr lecker, und so kam es, dass ich immer wieder in den unterschiedlichsten Restaurants Feta als Vorspeise bestellte – einfach nur mit Olivenöl und Oregano oder eben gebacken. Wobei die meisten Deutschen – so mein Referenzgriechen – ihn am liebsten paniert mögen. Aber am authentischsten wird gebackener Feta, wenn er in Alufolie auf dem Grill oder im Backofen heißgemacht wird.

Natürlich hängt das Gelingen dieser kleinen Spezialität ganz besonders von der Art und Qualität des Käses ab. Es ist ja in Wirklichkeit gar nicht einfach, richtig guten Schafskäse nach Feta-Art zu bekommen. Die Supermarktregale sind überfüllt mit Zeug aus Dänemark, das sich Feta nennt, aber einfach bloß Weichkäse aus Kuhmilch ist – ekelhaft! Aus Griechenland und Bulgarien kommen abgepackte Dinger aus Kuhmilch, die geschmacklich okay sind, aber nichts mit Schaf zu tun haben. Besonders übel sind leider auch die Produkte, die in türkischen Supermärkten in großen Becken voller Salzlake schwimmen und dort als Schafskäse verkauft werden. Kurz und knapp: Gebackener Feta MUSS aus Schafsmilch sein und sollte am allerbesten aus Griechenland stammen. da darf es ruhig auch abgepackte Ware sein. Besser aber ist es, in einem griechischen Feinkostladen die Scheiben zu holen – die werden dort in Schalen, aber eben nicht in Lake, lagern und schön mit Poren versehen sein. Wer eine Quelle für guten griechischen Schafsmilch-Käse hat, ist ein glücklicher Mensch!

Die Zutaten (für 2 Vorspeisenportionen):

- 1 Scheibe Schafskäse von etwa 200 ~ 250 g
- 1/2 kleinere Zucchini
- 2 mittelgroße sehr saftige Tomaten
- getrockneter griechischer Oregano
- frische gehackte Rosmarinnadeln
- gemahlener schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- reichlich allerbestes griechisches Olivenöl
- Alufolie

Die Zubereitung

Ziel der Übung ist es, dass der Käse beim Servieren gut warm ist und weicher als im Rohzustand. Während des Grillens oder Backens nimmt er die beigefügten Aromen auf, und das soll er auch. Wichtig ist, dass du die Feta-Scheibe ordentlich trocken tupfst, denn Wasser bringt das Gemüse in besserer Form mit. Die Zucchini schneidest du in relativ dünne Scheiben, die Tomaten dagegen in relativ dicke. Bereite je zweimal eine doppelte Lage Alufolie so vor, sodass in der Mitte der Platz für den Feta eng bemessen ist. Träufle ein wenig Olivenöl auf die Folie. Leg diese Fläche jeweils mit Zucchini-Scheiben aus – wenn du magst in zwei Lagen. Halbiere die Schafskäse-Scheibe längst, so dass zwei Scheiben der Ausgangsgröße entstehen, die aber halb so dick sind. Leg nun den Feta jeweils aufs Zucchini-Bett. Begieße den Käse großzügig mit Olivenöl und streue Oregano und Rosmarin darauf. Würze mit ordentlich schwarzem Pfeffer und deck das Ganze jeweils mit Tomatenscheiben ab. Schlag die Alufolie über den vorbereiteten Feta und mach fest geschlossene Pakete daraus.

Arbeitest du auf dem Grill, dann sollte der einen Hotspot von ca. 180° haben. Dorthin kommen die Päckchen, wo sie unter geschlossenem Deckel OHNE Wenden ca. 25 bis 30 Minuten brauchen. Der Backofen – so du den benutzt – sollte ebenfalls auf 180° vorgeheizt sein, damit die Feta-Portionen in ebenfalls 25 bis 30 Minuten fertig sind. Am Ende ist die Zucchini gar, der Käse warm und weich, und das Olivenöl hat sich mit den Kräutern und dem Saft der Tomaten innig verbunden.