

DER KRETANER

DER KRETANER

Was erwartet ihr, wenn es zum Griechen geht? Seid ehrlich, irgendwie denkt man sofort an Gyros und Tzatziki. Mit einer Menge Knoblauch! Eigentlich kein Wunder, das wir im ersten Moment etwas überrascht waren, als für den Stammtisch der Weinschule ein Besuch im Restaurant „Der Kretaner“ in Berlin Zehlendorf angekündigt wurde. Aber natürlich können wir uns auch nicht vorstellen, dass dieses Restaurant nicht wohl bedacht ausgewählt wurde und so war es auch. Der Chef, Dimitrios Psallidakis, lebt schon seit Jahrzehnten in Berlin und hat zusammen mit seiner Frau dieses charmante Restaurant mit seinem wunderbaren Weinkeller aufgebaut. Ungelernte Köche sucht man hier vergebens, hier steht nur Fachpersonal am Herd und das schmeckt man auch.

Zur Begrüßung gibt es einen griechischen Schaumwein, danach werden wir mit 5 Gängen und 6 griechischen Weinen durch den Abend geführt.

Wir starten mit gebackenem Schafskäse in einer knusprigen Panade, die ein wenig an Müsli erinnert. Nussig, knusprig – sehr fein. Dazu gibt es eine hausgemachte Feigenmarmelade und wir erfahren, dass diese einmal im Jahr eingekocht wird, wenn die Feigen am aromatischsten sind.



Weiter geht es mit einem feinen Carpaccio vom Lamm. Unglaublich zart, das werde ich Zuhause bald auch mal ausprobieren.

Als dritten Gang gab es perfekt gebratene Garnelen mit Bulgur und Gemüse. Ganz klar mein Favorit an diesem Abend. Der Bulgur macht die Kombination viel leichter als es mit Reis der Fall wäre.



Als eigentlichen Hauptgang gibt es zart rosa Lammrücken mit feinem Gemüse und einer luftigen Kruste. Dazu haben wir zwei kräftige Rotweine – so viel hätte es fast nicht gebraucht, auf der anderen Seite hat es definitiv unsere Begeisterung für griechischen Wein geweckt. Weine gibt es hier übrigens einige, alle wohl bedacht ausgewählt und zum Teil von den Winzern direkt importiert. Wer schon vorab weiß was er trinken möchte sollte das bei der Reservierung anmelden, dann wird der Wein rechtzeitig dekantiert um sein Aroma voll entfalten zu können. Bei einigen Weinen sind das mal gut und gerne 3-5 Stunden.

Natürlich möchte ich euch auch das Dessert nicht vorenthalten. Bayrische Creme, Apfel und Zimt Komponenten und frisches Obst – nicht zu schwer und sehr schön angerichtet. Ein sehr leckerer Abschluss für diesen Abend.



Falls ihr also auch neugierig seid was die griechische Küche alles zu bieten hat – ein Besuch beim Kretaner lohnt sich.

Und falls ihr in größerer Runde unterwegs seid, dann freut euch auf einen wunderbaren Abend in einem fantastischen Weinkeller...

Ich wünsche euch viel Spaß!

