

Die "KAKAVIA"

Griechische Bouillabaisse

Es handelt sich hier um das weit verbreiteste und bekannteste Gericht der Fischer im gesamten Inselbereich Griechenlands. Die Kakavia ist eine sehr schmackhafte und gesunde Speise, und besonders beliebt bei den Bewohnern der Küstenregionen Kretas. In Mochlo, dem herrlichen kleinen Dorf an der Küste Sitias, war die Kakavia das traditionelle Pfingstessen. An diesem Tag begaben sich alle Bewohner der naheliegenden Dörfer in Richtung Küste und feierten mit gutem Wein und Geigen oder Lyren. Sehr oft kochten sie die Kakavia in großen Kesseln, die aus den besten Fischen zubereitet wurde, die die Fischer an diesem Tag brachten. In vielen Dörfern an der Küste Kretas, wo der Heilige Nikolaos, der Beschützer des Meeres, als Schutzpatron gefeiert wird, ist die Kakavia das Hauptgericht am 6. Dezember, der Tag, an dem der Heilige gefeiert wird. In Aghios Nikolaos, der wunderschöne touristische Ort von

Westkreta, wurde die Kakavia jedes Jahr am 6. Dezember von den Fischern angeboten. Auf Kreta werden außer den gewohnten Fischen, die zum Kochen vorgesehen sind, auch die Meeräsche und die Meerbarbe für die gute Kakavia verwendet.

Man kann sagen, dass die Kakavia das offizielle, aber auch das außerordentliche Fischgericht ist, das in den meisten Gegenden der Insel serviert wird.

Es scheint, dass die Kakavia eine Weiterentwicklung eines altgriechischen Gerichtes darstellt, das in einem speziellen Kochgefäß zubereitet wurde, das "Kakavi" genannt wurde. Der Name war auch während der byzantinischen Jahre bekannt. Von dem Namen "Kakavi" stammt die Bezeichnung der heutigen Fischsuppe Kakavia.

Zutaten:

1,5 kg große Fische

500 g kleine Fische

1-2 Tomaten

1 Bund Petersilie, 1 Sellerie

2 Zwiebeln

4 Esslöffel Olivenöl

Salz, Pfeffer, 1 Zitronensaft

Wasser in einem Topf kochen und das Öl, die eingeschnittenen Tomaten, die Zwiebeln, die Petersilie, den Sellerie, Salz und Pfeffer dazugeben.

Wenn es kocht, die kleinen Fische hinzufügen, und sie solange kochen lassen, bis sie zerfallen. Dann den Sud seihen, die Fische und das Gemüse durch ein Sieb passieren, die großen Fische und diese Masse in den Sud geben und das Ganze ca. 15 Minuten kochen lassen. Zum Schluß den Saft einer Zitrone hinzufügen.

