



## PRINZESSIN TATIANA VON GRIECHENLAND

Prinzessin Tatiana erblickte in Caracas, Venezuela, als Tatiana Blatnik das Licht der Welt. Nach dem Besuch des Aiglon College in der Schweiz studierte sie Soziologie an der Georgetown University und machte 2003 ihren Bachelor-Abschluss. 2006 trat sie als PR-Beraterin und Event-Organisatorin in das Modeunternehmen von Diane von Fürstenberg ein.

Im Jahr 2010 heiratete sie auf der griechischen Insel Spetses Prinz Nikolaos. Seither und insbesondere seit ihrem Umzug nach Athen 2013 widmet sich Tatiana im Rahmen ihrer karitativen und unternehmerischen Tätigkeiten aktiv dem Thema „natürliche und gesunde Lebensweise“, das für sie eine große Bedeutung hat. Sie wurde Mitbegründerin von Elpida Youth, einer Initiative, die auf die Situation krebserkrankter Kinder aufmerksam machen und sich für ihr psychisches Wohlbefinden einsetzt. Zudem hat sich Tatiana mit der in Athen ansässigen Hilfsorganisation Boroume zusammengetan.

Unlängst war Tatiana an der Gründung von TRIA mitbeteiligt. Das Unternehmen arbeitet mit einheimischen Kunsthandwerkern und Kreativen zusammen, die einzigartige Produkte von hoher Handwerkskunst produzieren. So wird nicht nur das kulturelle Erbe Griechenlands nicht vergessen, sondern auch Raum für neue Talente geschaffen. Tatiana hat auch schon in der Vergangenheit mit zahlreichen Hilfsorganisation zusammengearbeitet. Unter anderem gehören dazu: das Rote Kreuz (2011 fungierte sie als Botschafterin), Vital Voices (unterstützt aufstrebende weibliche Führungskräfte in aller Welt) sowie die JuanFe Foundation, die sich für die Verbesserung der Lebensqualität von armen Kindern und Teenagermüttern in Cartagena in Kolumbien einsetzt. Sie sitzt im Vorstand der Walkabout Foundation und ist „Young Patron“ des Museums für kykladische Kunst in Athen.

# Mein „Paxos-Salat“

Σαλάτα από τους Παξούς · Salata apo tous Paxous

Von Paxos, einer winzigen, von Olivenhainen bedeckten Insel im Süden Korfus, wird im Griechischen stets im Plural gesprochen, denn es gibt nahebei eine noch kleinere Schwesterinsel namens Antipaxos. Beide bezaubern mit weißen Sandstränden und türkisblauem Wasser. Dort aßen mein Mann und ich diesen Salat wie bei einem Picknick auf einem sehr kleinen Boot, mit dem wir das erste Mal allein unterwegs waren, weil wir nach unserem Umzug nach Griechenland 2013 auf Korfu gerade unseren Bootsführerschein erworben hatten.

1

Öl, Balsamico, Zitronenschale und Honig zusammen mit je 1 Prise Salz und Pfeffer in ein Schraubglas geben, verschließen und gründlich schütteln. Den Rucola in eine Salatschüssel oder auf eine Platte geben. Die übrigen Salatzutaten darauf verteilen, das Ganze mit dem Dressing beträufeln. Sofort servieren.

i

Halloumi ist ein halbfester, etwas zäher Käse aus Zypern, der kalt nicht besonders, aber dafür gegrillt oder gebraten und nur mit etwas Zitronensaft beträufelt, umso wundervoller schmeckt. Ersetzen können Sie ihn in diesem Salat durch Provolone, den Sie allerdings nicht grillen sollten. Bei noumboulo, einer Spezialität aus Korfu, handelt es sich um Schweinefilet, das, in Rotwein mariniert und geräuchert, einen delikaten, lieblichen Geschmack besitzt. Prosciutto bildet einen guten Ersatz.

### Zutaten (Für 4 Personen)

- \* 150 ml native Olivenöl extra
- \* 4 EL Balsamessig (Aceto balsamico)
- \* Abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone
- \* ½ TL Honig
- \* Meersalz und frisch geriebener schwarzer Pfeffer
- \* 4 große Handvoll zarter Rucola
- \* 225 g Halloumi, in Scheiben geschnitten, gegrillt und in Streifen geschnitten
- \* 2 Hähnchenbrustfilets (insgesamt etwa 340 g), ohne Haut und gesäubert, gegrillt und in schmale Streifen geschnitten
- \* 12 dünne Scheiben noumboulo oder Prosciutto
- \* 4–5 frische Feigen, halbiert
- \* 2 EL gehackt Walnusskerne

