

# OLIVEN „ALL'ASCOLANA“

---

## ZUTATEN

- 1 kg weiche Ascolane-Oliven
- 100 g Rindfleisch
- 100 g Schweinefleisch
- 100 g Hühnerfleisch
- 30 g Brotkrümel
- ½ Zwiebel
- Muskatnuss n. B.
- 80 g geriebener Parmigiano Reggiano
- ½ Zitronenschale
- 1 Prise gemahlene Gewürznelken
- 1 Karotte
- 1 Stängel Stangensellerie
- 1 Glas Weißwein
- 3 Eier
- Salz n. B.
- Mehl Typ 405 n. B.
- Paniermehl n. B.
- 500 ml natives Olivenöl extra

## ZUBEREITUNG

Die Zwiebel, den Stangensellerie und die Karotte hacken und in einer Pfanne mit etwas nativem Olivenöl extra anschwitzen. Die drei würfelig geschnittenen Fleischsorten dazugeben und 10 Minuten anbraten lassen. Mit dem Weißwein bei kleiner Hitze ablöschen.

Die Mischung vom Feuer nehmen und abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen faszieren.

Geben Sie die Mischung in eine Schüssel und geben Sie die gemahlene Gewürznelken, die Muskatnuss, die geriebene Zitronenschale, die Brotkrümel, das Ei und den geriebenen Parmesan dazu. Mischen Sie alles gut, bis die Mischung weich und kompakt ist. Eine halbe Stunde ruhen lassen.

Die Oliven mit einem kleinen Messer mit glatter Klinge beginnend beim Stielansatz entkernen und dabei eine Spirale mit dem Fruchtfleisch bilden. Die Oliven füllen und zu einer runden Form formen.

Geben Sie das Mehl, das aufgeschlagene Ei und das Paniermehl in drei tiefe Teller. Tauchen Sie die Oliven zuerst in das Mehl, dann in das Ei und zum Schluss in das Paniermehl. Eine halbe Stunde an einem kühlen Ort ruhen lassen. Den Paniervorgang wiederholen, damit die Oliven noch knuspriger werden.

Die Oliven in siedend heißem nativem Olivenöl extra frittieren und dabei wenden, damit die Farbe goldbraun und gleichmäßig wird. Abtropfen lassen und auf Küchenpapier trocknen lassen. Sehr heiß servieren.