



Natives Olivenöl Extra und Speiseoliven Bereit zum Genießen



Rezepte für eine Reise in
die Biodiversität. Zahlreiche
Möglichkeiten zum
Kennenlernen, Verzehren
und Genießen eines
vollendeten
Nahrungsmittels

THE PERFECT FOOD

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





Tagliatelle mit Rindfleisch-Olivenöfüllung

Zutaten

Für das Rindfleisch mit Öl

- 1/2 kg Rindfleisch;
- 2 Tassen Natives Olivenöl Extra;
- 2 Tassen Wasser;
- 2 Knoblauchzehen;
- 2 Karotten;
- 1 Zwiebel;
- 1 Selleriestange;
- 3-4 Sardellen.

Für die Pasta

- 400 g Mehl Typ 00;
- 4 Eier + 1 Eigelb.

Für die Füllung

- 250 g Ricotta;
- 50 g Parmesankäse;
- Weißwein;
- 1 Karotte;
- 1 Selleriestange;
- 1 Zwiebel;
- Natives Olivenöl Extra.



Zubereitung

Zuerst das Fleisch vorbereiten und mit zwei Löffeln Nativem Olivenöl Extra anbraten. Dann die grob geschnittene Zwiebel, Karotten und Sellerie mit den Knoblauchzehen und den zerkleinerten Sardellen hinzugeben. Danach das Fleisch mit Wasser und Öl aufgießen und zwei Stunden köcheln lassen. Wenn es gar ist, das Fleisch herausnehmen und abkühlen lassen. Den Sud beiseite stellen; er kann nach kurzem Andicken als Soße für ein anderes Gericht verwendet werden. Während das Fleisch kocht, aus den angegebenen Zutaten einen Teig für die frische Pasta vorbereiten. Dafür zunächst

die 4 Eier in die Mitte des angehäuften Mehls geben. Dann solange kneten, bis ein glatter Teig aus Eiern und Mehl entstanden ist. Anschließend eine Kugel formen und eine halbe Stunde ruhen lassen. Danach mit Hilfe eines Nudelholzes oder einer Pastamaschine dünne, etwa dreißig Zentimeter lange Pastastreifen herstellen. Das Fleisch in sehr kleine Stücke hacken, Karotten, Zwiebel und Sellerie andünsten und 10 Minuten garen lassen. Dann die Flamme höher stellen und das Fleisch hinzugeben. Nochmals 5 Minuten köcheln lassen. Mit Weißwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im Anschluss das zubereitete Hackfleisch mit dem Ricotta, dem Parmesan und bei Belieben einigen aromatischen Kräutern mit dem Stabmixer zerkleinern bis daraus eine Füllung für die Tagliatelle entstanden ist. Diese dann abkühlen lassen und in einen Spritzbeutel füllen. Die Pastastreifen auf einem Nudelbrett auslegen und die Ränder mit Hilfe eines Pinsels mit Eigelb bestreichen (wenn kein Pinsel zur Verfügung steht, kann auch Küchenpapier verwendet werden), damit die Pasta besser zusammenhaftet und versiegelt ist. Mit dem Spritzbeutel die Füllung auf der Pasta verteilen und dabei einen ausreichenden Rand freilassen. Dann den Steifen zusammenfalten und an den Rändern gut zusammendrücken, ohne dass Luft im Inneren verbleibt. Mit einem Teigrädchen abschneiden und den Vorgang mit dem Rest der Pastastreifen wiederholen. Wasser zum Kochen bringen, einen Spritzer Öl hinzugeben, damit die Tagliatelle nicht zusammenkleben und einige Minuten lang kochen. Die Pasta abgießen und in der Pfanne mit Butter und Salz schwenken. Anschließend zur Schnecke rollen und auf dem Teller mit etwas Parmesan und schwarzem Pfeffer anrichten.

Tarte Tatin mit Schalotten und Taggiasca-Oliven

Zutaten

- 500 g Schalotten;
- 100 g Taggiasca-Oliven;
- 1 Packung Blätterteig;
- 1 Löffel Rohrzucker;
- 1 Löffel Balsamicoessig;
- Natives Olivenöl Extra;
- Salz und Pfeffer.



Zubereitung

Die Tarte Tatin ist vielseitig und originell, ob süß oder herzhaft, und eignet sich hervorragend für Aperitifs oder Buffets. In diesem Fall handelt es sich um eine herzhaftere Version, aber nicht mit 'den üblichen' Confit Tomaten, sondern mit Oliven und Schalotten. Zunächst die Schalotten längs schneiden und mit der Schnittfläche nach oben und mit einem Löffel Nativem Olivenöl Extra in einem ofenfesten Topf oder einer Auflaufform anbraten. Bei mittlerer Flamme einige Minuten köcheln lassen, dann einen Löffel Rohrzucker hinzugeben. Umrühren, einen Löffel Balsamicoessig hinzufügen und zum Schluss eine Handvoll Oliven. Danach den Blätterteig auf die Schalotten legen, sodass diese gut bedeckt sind. Etwas andrücken und überschüssigen Teig an den Rändern einrollen. Schließlich alles im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad etwa 20-25 Minuten goldbraun backen. Einige Minuten auskühlen lassen und auf einen Servierteller stürzen.



Cannoli mit Stockfischpüree-Füllung auf Tomatencoulis und Olivenbrösel

Zutaten

Für die Cannoli

- 300 g Weizenmehl Typ 00;
- 100 ml kaltes Wasser;
- 5 Löffel Natives Olivenöl Extra;
- 1 Ei;
- Salz.

Für die Füllung

- 400 g Stockfisch;
- 250 ml Milch;

- 750 ml Wasser;
- leichtes aromatisches Natives Olivenöl Extra.

Für das Tomatencoulis

- 3 rote, reife Tomaten;
- 1 Löffel Natives Olivenöl Extra;
- Salz und Pfeffer.

Für die Brösel

- Eine Handvoll schwarze Oliven.



Zubereitung

Das Mehl mit Olivenöl, Ei und Salz mischen und das Wasser hinzugeben. Zu einem Teig kneten und daraus eine Kugel formen. Etwa eine Stunde lang im Kühlschrank ruhen lassen. Dann dünn ausrollen, mit einem Teigusstecher Kreise ausstechen und diese auf die Cannoli-Formen rollen. Die Enden gut andrücken. Im Ofen bei 200 Grad 15 Minuten backen. Danach auskühlen lassen. Währenddessen den Stockfisch ohne Haut und Gräten mit Wasser und Milch aufkochen und bei niedriger Flamme 25 Minuten köcheln lassen. Danach eine halbe Stunde im Topf abkühlen lassen. Den Stockfisch abgießen und mit Hilfe eines Schneebesens mit dem Olivenöl vermengen bis die Masse eine schaumige Konsistenz erlangt hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomaten waschen und in kleine Stücke schneiden; dann mit einem Spritzer Olivenöl in einem



kleinen Topf so lange kochen, bis das Wasser verkocht ist. Anschließend die Tomaten durch ein Sieb rühren und gut ausdrücken, sodass nur Haut und Kerne übrig sind. Den Saft zur Seite stellen. Zuletzt die Olivenbrösel aus getrockneten Oliven herstellen. Dazu eine Handvoll Oliven auf einen Teller geben, mit einer Tasse gut abdecken und in der Mikrowelle bei höchster Temperatur kochen (sie müssen gut abgedeckt sein, um Ölspritzer zu vermeiden). 5 Minuten ist die ideale Kochzeit in der Mikrowelle; danach sind die Oliven ausgetrocknet und können zerbröseln, ohne dabei ihren Geschmack einzubüßen. Schließlich den Teller anrichten und dazu gut mit der Soße bedecken. Dann mit einem Spritzbeutel das Stockfischpüree in die Cannoli füllen und diese auf dem Soßenspiegel positionieren. Zuletzt die Olivenbrösel auf dem Tellerrand verteilen.

Blätterteigschnecken

Zutaten

- Blätterteig;
- Olivencreme.



Zubereitung

Eine gute Handvoll schwarzer Oliven entsteinen und pürieren. Dabei zwei Löffel Natives Olivenöl Extra hinzugeben, bis eine dickflüssige Creme entsteht. Den Blätterteig mit der Olivencreme bestreichen. Dabei nicht zu viel auftragen, damit die Masse beim Formen der Schnecken nicht herausquillt und die Form verloren geht. Streifen von etwa fünf Zentimetern schneiden und zu kleinen Rollen formen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad goldbraun backen.



Mayonnaise mit Zitrusöl

Zutaten

- 210 g Natives Olivenöl Extra;
- 1 Ei;
- 1 Teelöffel Senf;
- Saft einer halben Zitrone.



Zubereitung

210 Gramm eines leichten und aromatischen Olivenöls eine halbe Stunde lang in den Kühlschrank stellen. Danach in den Behälter des Stabmixers geben und das Ei, den Senf und den Zitronensaft hinzugeben. Den Mixer betätigen und zunächst still halten. Wenn alle Zutaten beginnen an den Seiten aufzuquellen, den Mixer mehrmals auf und ab bewegen bis eine schaumige Masse entsteht.

Plum-Cake mit Öl und Kakao

Zutaten

- 180 g Zucker;
- 130 g Milch;
- 120 g Mehl;
- 80 g frische Sahne;
- 1 großes Ei;
- 75 g Natives Olivenöl Extra;
- 45 g kräftiger Kakao;
- 20 g Mascarpone;
- 4 g Backhefe;
- Puderzucker;
- Mandelblättchen.



Zubereitung

Das Ei mit dem Zucker aufschlagen; ebenso die Sahne mit dem Mascarpone. Das Olivenöl langsam zu Ei und Zucker gießen und gut unterrühren. Danach die Sahne mit dem Mascarpone und zuletzt die Milch hinzugeben. Getrennt davon das Mehl mit der Hefe und dem gesiebten Kakao vermischen und dann zu der Masse geben. Eine rechteckige Plum-Cake-Form mit Backpapier auslegen, das zuvor angefeuchtet und gut ausgedrückt wurde, damit es sich gut in die Form fügt und einfach zu handhaben ist. Die Masse einfüllen und bei 160 Grad 45 Minuten backen. Zum Überprüfen des Garzustands gibt es nichts Besseres als den Test mit einem Zahnstocher. Wenn dieser nach dem Einstechen noch feucht ist, braucht der Kuchen noch einige Minuten. In der Zwischenzeit eine Handvoll Mandelblättchen in einer kleinen Pfanne bei hoher Flamme rösten. Den fertigen Plum-Cake mit Puderzucker bestreuen und die Mandelblättchen darauf verteilen.





Dorschfilet in Olivenkruste auf Fenchel-Orangensalat



Zutaten

- 1 Dorschfilet;
- schwarze Oliven;
- 2 Löffel Paniermehl;
- natives Olivenöl Extra;
- 1 Fenchelknolle;
- 1 Orange.

Zubereitung

Das Fischfilet waschen und abtrocknen. Eine Handvoll schwarzer Oliven mit Olivenöl pürieren und nach und nach das Paniermehl hinzugeben, bis eine Creme mit der richtigen Konsistenz entstanden ist. Das Filet in eine Auflaufform legen und auf einer Seite mit der Olivencreme bestreichen. Im Ofen circa zwanzig Minuten bei 180 Grad (Grill) backen. Währenddessen den Fenchel und die Orange waschen, in dünne Scheiben schneiden und auf einem Teller farblich abgestimmt anrichten. Öl, Salz und Pfeffer darüber geben und dann das Fischfilet in der Mitte des Tellers positionieren.

Oliven-Madeleine

Zutaten

Für den Teig

- 100 g Mehl Typ 00;
- 2 Eier;
- 3 Teelöffel Hefe;
- 2 Löffel Natives Olivenöl Extra;
- 20 g geschmolzene Butter;

- 2 Löffel geriebener Parmesan;
- 4 Löffel Milch.

Für die Olivencreme

- 100 g schwarze Oliven;
- 2 Löffel Natives Olivenöl Extra.



Zubereitung

Die Zutaten für den Teig vermischen; dabei zunächst die Eier mit dem Mehl vermengen, dann die geschmolzene Butter hinzugeben, den Parmesan, die Hefe und die Milch, zuletzt etwas Salz und Pfeffer. Die schwarzen Oliven entsteinen und pürieren. Langsam das Olivenöl hinzugeben bis eine dickflüssige Creme entsteht. Einige Löffel der Creme in den Teig rühren und dann eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Danach den Teig in eine Madeleine-Form geben und im vorgeheizten Ofen 10-15 Minuten bei 200 Grad goldbraun backen. Wenn der Geschmack der schwarzen Oliven zu stark sein sollte, kann man letztere auch durch grüne Oliven mit delikaterem Geschmack ersetzen; zum Beispiel mit Nocellara del Belice aus Sizilien, die kleingeschnitten in den Grundteig gegeben werden.



Ricottaküchlein mit Oliven und Paprikasoße

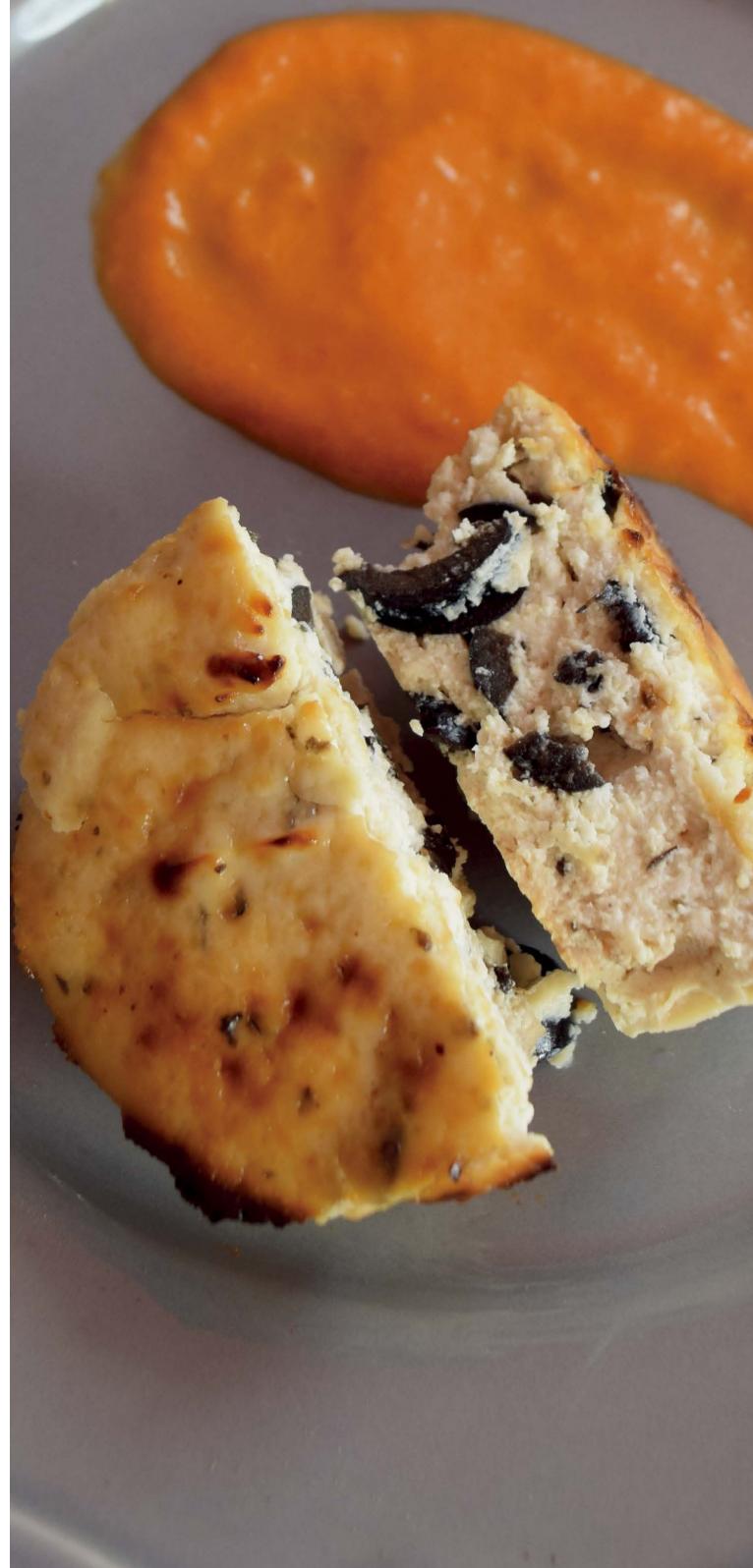


Zutaten

- 500 g Ricotta;
- 100 g geriebener Parmesankäse;
- 2 Eier;
- 2 Löffel Mehl;
- Oliven;
- Natives Olivenöl Extra;
- Paniermehl;
- 1 rote Paprika.

Zubereitung

Wenn der Ricotta sehr feucht ist, in einem Sieb ablaufen lassen. Dann in eine Schüssel geben und mit einem Löffel verrühren. Dabei nach und nach den Parmesan, die grob gehackten Oliven, Salz und Pfeffer dazugeben. Anschließend die Eigelbe und das Mehl unterrühren. Die beiden Eiweiße zu Eischnee schlagen und vorsichtig unterheben. Kleine Förmchen einfetten und mit Paniermehl ausstreuen. Den Ricotta einfüllen und die Förmchen in eine Auflaufform mit 2-3 Finger hoch Wasser stellen, sodass die Törtchen im Wasserbad garen können. Dann für 30-40 Minuten bei 180 Grad in den vorgeheizten Ofen schieben, bis die Küchlein aufgehen. In der Zwischenzeit die Paprika mit einem Kartoffelschäler schälen, in feine Streifen schneiden und im Topf mit etwas Öl, Salz und Pfeffer so lange garen, bis sie weich sind. Dann pürieren bis eine relativ feste Creme entsteht. Die Förmchen aus dem Ofen nehmen und auf einen Teller stürzen. Mit der Soße anrichten.



Herzhafter Strudel mit Seebarsch und Oliven

Zutaten

- 2 mittelgroße/große Seebarschfilets;
- Blätterteig;
- Oliven;
- Natives Olivenöl Extra.



Zubereitung

Den Blätterteig ausrollen und mit einer dünnen Schicht Olivencreme bestreichen. Dafür eine große Handvoll Oliven mit dem Öl pürieren. Ein Fischstück auf einer der kurzen Seiten des Blätterteiges positionieren, dabei einen Zentimeter Rand lassen, ein paar gehackte Oliven zugeben, das andere Filet ebenfalls positionieren und dann den Teig nach innen einschlagen, sodass die Füllung während des Backens nicht entweichen kann. Bei 200 Grad 20-30 Minuten backen. 10 Minuten vor Ablauf der Zubereitungszeit die Oberfläche mit einem Eigelb einpinseln, damit sich eine knusprige Kruste bildet.





mipaaf

Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

KAMPAGNE FINANZIERT
DURCH DIE
EUROPÄISCHE UNION
UND DEN ITALIENISCHEN STAAT



U.N.A.PR.OL. Soc. Cons. p.A.
00187 Roma, Via XXIV Maggio 43
Tel.06-78469004 • unaprol@unaprol.it
www.unaprol.it

www.theperfectfood.eu • info@theperfectfood.eu