

Looking for
THE PERFECT
FOOD
NATIVES OLIVENÖL EXTRA
UND SPEISEOLIVEN

- 10 Rezepte -
mit nativem Olivenöl extra

Hummus mit Oliven



ZUTATEN (x4)

- 1 Dose gekochte Kichererbsen
- 1 Packung schwarze entkernte Kalamata-Oliven
- Paprika
- Curry
- Tabasco
- Brot
- 1-2 Esslöffel natives Olivenöl extra

ZUBEREITUNG

Mixen Sie die Kichererbsen mit Olivenöl, Paprika, Salz und ein paar Tropfen Tabasco je nach Geschmack, Salz und Pfeffer.

Die Oliven grob schneiden. Die Kichererbsenmischung hinzufügen und auf gerösteten Brotscheiben servieren.

„Friselle“ mit Tomaten, Mozzarella und schwarzen Oliven



ZUTATEN (x4)

- 4 „Friselle“
- 250 g Mozzarella „Fior di Latte“
- Natives Olivenöl extra n. B.
- Salz n. B.
- Pfeffer n. B.
- 50 g schwarze Oliven
- 300 g Kirschtomaten
- Basilikum n. B.

ZUBEREITUNG

Die Kirschtomaten vierteln und mit nativem Olivenöl extra, Salz und Pfeffer 15 Minuten marinieren. Den „Fiordilatte“ aufschneiden und dann zusammen mit den schwarzen Oliven in Stückchen schneiden.

Das Basilikum gut waschen. Die vier „Friselle“ einige Sekunden unter lauwarmes fließendes Wasser tauchen. Auf einem Servierteller anrichten und die marinierten Tomaten, den „Fiordilatte“ und die Oliven darauf geben und eine Minute rasten lassen. Mit ein paar Tropfen Olivenöl verfeinern und mit einigen Basilikumblättern dekorieren.

Lauwarmer Tintenfischsalat mit Kartoffeln und Oliven



ZUTATEN (x4)

- 1 kg Tintenfisch
- 1 kg Kartoffel
- 2 Lorbeerblätter
- Schwarze Oliven n. B.
- 1 Bund Petersilie
- Schwarzer Pfeffer nach Belieben
- 60 g natives Olivenöl extra
- 60 g Zitronensaft
- Salz nach Belieben

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln gut waschen und mit der Schale circa 40 Minuten kochen. In der Zwischenzeit den Tintenfisch gut waschen und die Eingeweide, die Zähne und die Augen entfernen.

In einem Topf Wasser mit Lorbeerblättern zum Kochen bringen und die Tintenfischtentakel drei bis vier Mal hinein tauchen, damit sie sich kräuseln. Dann den Tintenfisch in das Wasser geben, mit einem Deckel zudecken und circa 50 Minuten kochen.

Die Kartoffel abseihen und schälen und dann in kleine Würfel schneiden und warm beiseite stellen. In der Zwischenzeit die Citronette zubereiten: Den Zitronensaft mit dem nativen Olivenöl extra mischen, salzen, pfeffern und gut vermischen.

Den Tintenfisch abseihen und 10 Minuten abkühlen lassen. Anschließend in kleine Stücke schneiden, zuerst den Kopf und dann die Tentakel.

In einer Schüssel den Tintenfisch, die Kartoffeln, die schwarzen entkernten Oliven und die gehackte Petersilie vermischen. Gut mischen und noch lauwarm servieren.

Ravioli mit Oliven und Ricotta



ZUTATEN (x4)

- 250 g Mehl
- 2 Eier
- 1 Eigelb
- Hartweizengrieß n. B.
- 400 g Ricotta
- 300 g entkernte schwarze und grüne Oliven
- 20 g geriebener Parmesan
- Muskatnuss n. B.
- Salz n. B.
- Pfeffer n. B.
- Natives Olivenöl extra nach Belieben
- Basilikum n. B.

ZUBEREITUNG

200 g Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde darin formen. Die aufgeschlagenen Eier hinzufügen. Mit den Händen kneten, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Das restliche Mehl hinzufügen, bis der Teig glatt und elastisch ist. Auf ein Nudelbrett geben und dem Teig eine runde Form verleihen. Mit einer Klarsichtfolie bedecken und circa 30 Minuten rasten lassen.

In der Zwischenzeit die Fülle zubereiten: Die Oliven hacken und dann in einer Schüssel mit Ricotta, Parmesan, Muskatnuss, Salz und Pfeffer vermischen.

Den Teig für die Ravioli mit einer Nudelmaschine ausrollen, bis Teigblätter mit 2-3 mm entstehen. Das Nudelbrett mit Grießmehl bemehlen und das Teigblatt darauflegen und in zwei Teile teilen. Kleine Häufchen Fülle in einer Entfernung von circa 3 cm auf eines der Teigblätter geben. Die Ränder des Teigblattes mit ganz wenig lauwarmem Wasser bestreichen und mit der anderen Teigschicht bedecken. Die Ränder anpressen, wobei darauf geachtet werden muss, dass die ganze Luft aus dem Inneren entweicht. Die Ravioli mit einem Rädchen schneiden und auf ein bemehltes Tablett legen.

Die Ravioli in ausreichend Salzwasser kochen, abseihen und dann in einer Pfanne mit nativem Olivenöl extra und frischem Basilikum schwenken.

Anelletti-Nudeln überbacken



ZUTATEN (x4)

- 200 g faschiertes Kalbfleisch
- 200 g faschiertes Schweinefleisch
- 350 g Nudeln (Anelletti)
- 150 g Erbsen
- 250 g Tomatensauce
- 1 Zwiebel
- 100 ml Rotwein
- 100 g „Caciocavallo“-Käse
- 100 g Pecorino Siciliano
- 100 g Mozzarella
- Paniermehl n. B.
- 2 Esslöffel natives Olivenöl extra

ZUBEREITUNG

Zuerst das Ragout zubereiten. Die Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit zwei EL nativem Olivenöl extra anschwitzen. Wenn die Zwiebel durchsichtig geworden ist, die beiden Fleischsorten hinzufügen, mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einige Minuten mit Rotwein ablöschen und die Erbsen und die Tomatensauce hinzufügen. Ein halbes Glas Wasser hinzufügen, mischen und bei mittelkleiner Flamme circa 1 Stunde kochen lassen, bis man ein saftiges Ragout erhält.

Eine Auflaufform mit nativem Olivenöl extra einfetten und mit Paniermehl bestreuen. Die „Anelletti“ in ausreichend Salzwasser bissfest kochen. Abseihen und in einer Schüssel mit dem Ragout mischen. Den Mozzarella und den würfelig geschnittenen „Caciocavallo“-Käse und den geriebenen Pecorino hinzufügen.

Die Pasta in die Auflaufform geben, die Oberfläche mit reichlich Paniermehl bestreuen. Im Backofen bei 200 °C circa 20 Minuten backen, bis sich eine goldbraune Kruste gebildet hat. Aus dem Backofen nehmen und circa 10 Minuten rasten lassen. Direkt in der Form servieren.

Lasagne mit Oliven und Broccoli



ZUTATEN (x4)

- 250 g Lasagneblätter
- 600 g Broccoli
- 100 g schwarze Oliven
- 80 g Parmigiano Reggiano gerieben
- 200 g Provola-Käse
- 500 ml Béchamelsauce
- 100 ml Milch
- Eine halbe Chilischote
- 1 Knoblauchzehe
- Natives Olivenöl extra n. B.

ZUBEREITUNG

Den Broccoli waschen und dampfgaren. Den ungeschälten Knoblauch mit 3 EL nativem Olivenöl extra und der Chilischote in einer Pfanne rösten. Den Broccoli mit einer Gabel zerdrücken und in der Pfanne anrösten. Anschließend die grob gehackten Oliven hinzufügen. Salzen und 5 Minuten ziehen lassen. Die Chilischote und den Knoblauch herausnehmen.

Die Béchamelsauce und die Milch in einen kleinen Topf geben. Erwärmen, bis eine weiche Mischung entsteht. Den Scamorza-Käse grob hacken.

Auf den Boden einer Auflaufform einen EL Béchamelsauce, ein Lasagneblatt, den Broccoli und die Oliven verteilen und mit Parmesan, einigen Scamorza-Würfeln bestreuen und noch einen EL Béchamelsauce darüber gießen. Dies wiederholen, bis die Zutaten aufgebraucht sind. Mit der Béchamelsauce abschließen und mit Parmesan bestreuen. Bei 180° 30 Minuten lang backen. Aus dem Backofen nehmen und einige Minuten rasten lassen und dann servieren.

Seeteufel mit Oliven und Kirschtomaten



ZUTATEN (x4)

- 850 g Seeteufel
- 500 g Piccadilly-Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g natives Olivenöl extra
- 180 g Taggiasca-Oliven
- 4 Basilikumblätter
- Schwarzer Pfeffer n. B.
- Feines Salz n. B.

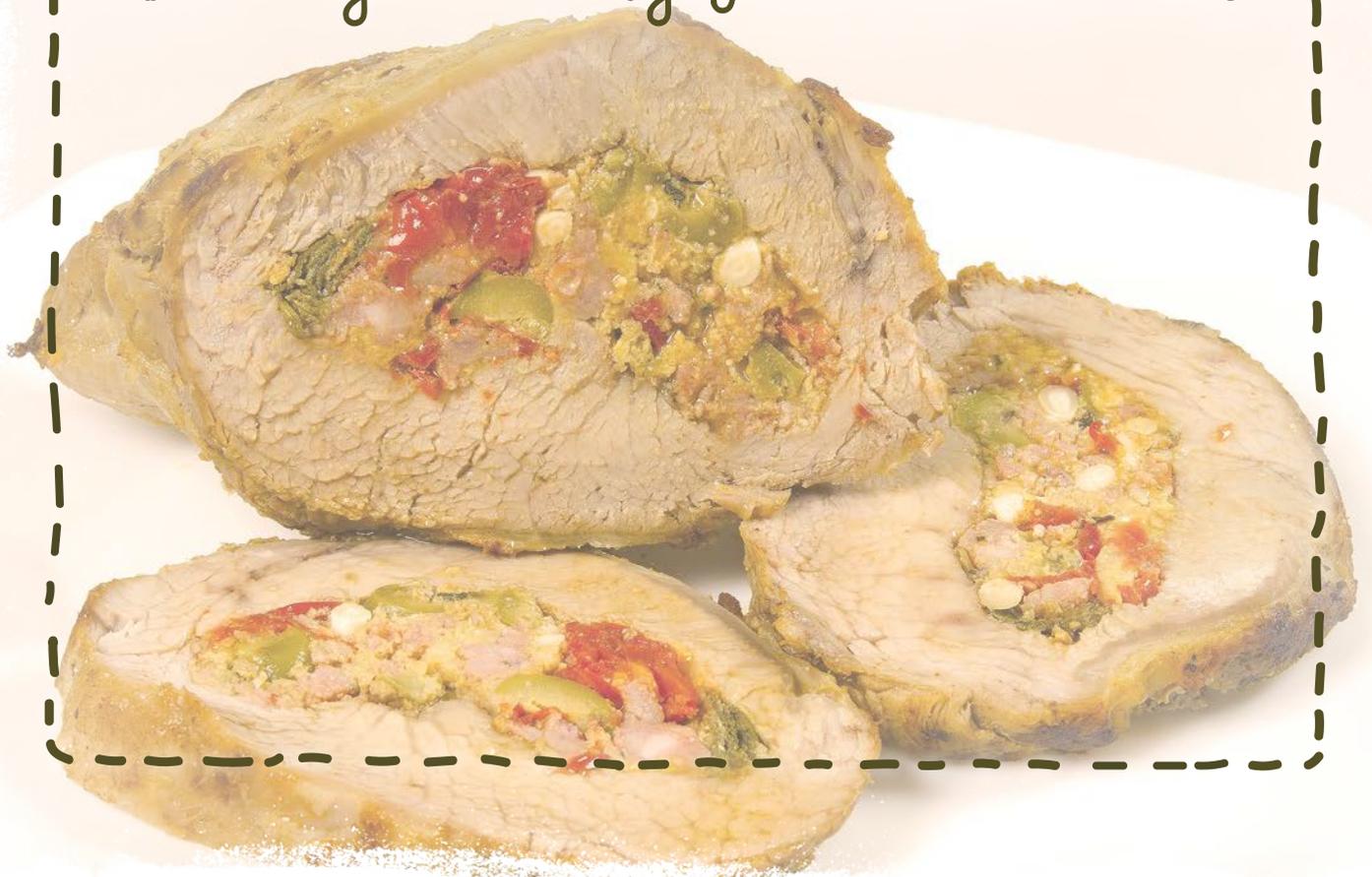
ZUBEREITUNG

Die Tomaten waschen und in Stückchen schneiden. Die Seeteufelschnitte unter fließendem Wasser waschen und in Würfel schneiden.

Das native Olivenöl extra mit der Knoblauchzehe erwärmen. Den Knoblauch entfernen und die Tomaten hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach circa 5 Minuten auch die Taggiasca-Oliven hinzufügen.

Nun auch die Seeteufelwürfel hinzufügen und zugedeckt 5-7 Minuten köcheln lassen. Zuletzt einige Basilikumblätter hinzufügen. Heiß servieren.

„Cima Genovese“ (Gefüllte Kalbsbrust)



ZUTATEN (x8)

- 2 kg Kalbsbrust mit Tasche
- 80 g Parmigiano Reggiano
- 8 Eier
- 270 g Erbsen
- 300 g Unterschale vom Kalb
- 100 g grüne Oliven
- Salz nach Belieben
- 2 l Wasser
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Stangensellerie

ZUBEREITUNG

Die Unterschale vom Kalb würfelig schneiden. Die Eier mit Salz aufschlagen, die Oliven hacken und die Erbsen kochen. Alles mischen und zuletzt auch den geriebenen Käse hinzufügen.

In der Zwischenzeit die Brühe zubereiten. Dazu die würfelig geschnittene Zwiebel, die Karotte und den Stangensellerie in ausreichend Salzwasser kochen.

Eine der beiden offenen Seiten der Kalbstasche zunähen und dann die Fülle hineingeben. Auch die zweite Seite sorgfältig zunähen und darauf achten, dass keine Fülle austritt.

Die „Cima“ circa 3 Stunden bei kleiner Hitze in der kochenden Brühe kochen. Abseihen und eng in eine Küchenfolie einwickeln.

Auf ein Schneidbrett legen und mit einem Gewicht bedecken. Auf diese Art eine Nacht lang im Kühlschrank rasten lassen. In Scheiben schneiden und servieren.

Schwertfisch mit Oliven und Kapern



ZUTATEN (x4)

- 4 Schnitten Schwertfisch
- 40 g in Salz eingelegte Kapern
- 2 EL Origano
- 1/2 Glas natives Olivenöl extra
- 2 reife Tomaten
- 20 schwarze entkernte Oliven
- Salz n. B.
- Pfeffer n. B.

ZUBEREITUNG

Den Schwertfisch in eine Auflaufform legen. Das native Olivenöl extra mit 1 EL Origano emulgieren und mit der Emulsion den Fisch 15 Minuten lang marinieren. Die Kapern abwaschen und klein hacken. Die Tomaten vierteln und zur Seite legen.

Den Schwertfisch 5 Minuten in der Pfanne anbraten. In der Zwischenzeit die Emulsion filtrieren und über den Fisch gießen. Die Tomaten, die Kapern und die Oliven hinzufügen.

Den verbliebenen Origano auf den Fisch streuen und bei großer Hitze 7 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Cantuccini



SÜßSPEISE



ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEIT: MITTEL

ZUTATEN (x4)

- 200 g Mehl „Typ 405“
- 2 Eier
- 125 g Zucker
- 150 g ganze Mandeln
- 75 g natives Olivenöl extra
- 7 g Backpulver
- 1 Vanillestange

ZUBEREITUNG

In einer Schüssel das native Olivenöl extra mit dem Zucker vermischen und schnell verarbeiten. Die Eier sowie eine Prise Salz nach und nach hinzufügen. Weiter vermischen. Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver vermischen. Die Mandeln und das Mark der Vanilleschote hinzufügen. Vermischen, bis der Teig glatt und gleichmäßig erscheint und dann circa 30 Minuten rasten lassen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Mit dem Teig Zylinder formen und in einem ausreichenden Abstand nebeneinander legen. Die Kekse in den Kühlschrank geben und 30 Minuten rasten lassen.

Das Backblech bei 190° C 12-15 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und ungefähr zehn Minuten rasten lassen, bevor die Kekse rautenförmig aufgeschnitten werden. Anschließend nochmals in den Backofen geben und bei 150° C weitere 10 Minuten mit der Innenseite nach oben gedreht backen. Mit Vin Santo servieren.