

Olivenöl No. 2 – Sizilien

- arteFakt selection -

Olivier: Gunter & Klaus Di Giovanna

Olivensorte: Gepflanztes Cuvée der Nocellara del Belice (55%)
und Biancolilla (45%)

Verwendung: Feine Küche bis 130°C

Rezept:

Die 500g Schmetterlingsnudeln *Farfalle* werden al dente gegart, dann in die würzige Sahnesauce gegeben

Rezept der würzigen Sahnesauce

Zutaten:

90g Karotte, 20g Zwiebel, 70g Stangensellerie, etwas Olivenöl, 40g frisch geriebener Grana Padano, Salz, Pfeffer, 250g Kochsahne (30 % Fett), 250g Milch, 100 ml Brühe (Fertigprodukt), 150g Spitzkohl, 250g Roveja (trockene Erbsen in Wasser vorkochen bis sie al dente sind)

Zubereitung:

Karotte mit der Küchenmaschine in Flocken hobeln, Zwiebeln würfeln, Stangensellerie in dünne Ringe schneiden, alles in etwas Olivenöl dünsten und dann in der Milch pürieren. Mit Sahne und Brühe aufgießen, den geriebenen Käse zugeben und kurz einmal aufkochen lassen. Den Kochtopf von der Herdplatte zur Seite ziehen.

Den Spitzkohl hobeln und in etwas Olivenöl al dente schmoren und zusammen mit den vorgekochten Roveja unter die Sauce rühren, noch einmal kurz erhitzen und abschmecken. Wenn die Sauce zu dünn sein sollte mit etwas aufgelöstem Mehl andicken. Soviel davon über die Nudeln geben, dass sie darin nicht schwimmen.

Olivenöl No. 3 – Kalabrien

- arteFakt selection -

Olivieres: Tenute Librandi
Angela, Carmela, Lucia, Michele & Pino

Olivensorten: - Nocellara del Belice, frühreif „grün“
- Nocellara del Belice, mittelreif „fruchtig“
- Cima di Librandi & Frantoio

Verwendung: Feine und fein-würzige Küche bis 130°C

Süßer Risotto mit Papaya

Zutaten:

300g Carnaroli-Reis, 2 Zwiebeln, Olivenöl No.3 fruchtig, 0,1 l Weißwein Gerbino bianco, 1150 ml Gemüsebrühe, Rosa Beeren, 150 g Papaya, 50g Porree, Salz, geröstete Mandelblättchen

Zubereitung:

Die gewürfelten Zwiebeln in Olivenöl No.3 fruchtig kurz glasig schmelzen, mit Weißwein (Gerbino Bianco) ablöschen und den Risottoreis dazu geben. Mit nicht zu kräftiger Instant-Gemüsebrühe ständig angießen und rühren, rühren... . Vom Porree nur die weißen Teile in dünne Scheiben schneiden, die Papaya fein würfeln und beides erst zum Risotto geben, wenn die Reiskörner fast al dente gar sind. Rosa Beeren („Rosa Pfeffer“) mit einrühren und mit Salz abschmecken.

Als Topping werden geröstete Mandelplättchen und in feine Ringe geschnittener roher Porree darüber gestreut.

Für den Nachtisch:

Der Quark wird in der Küchenmaschine geschmeidig gerührt und im Kühlschrank kühl gestellt. Zum Nachtisch mit einem Klecks Mandarinenmarmelade servieren.

Olivenöl No. 7 – Apulien/ Minervino

- arteFakt classic -

Olivier: Cooperative Emanuel De Deo

Olivensorte: Coratina

Verwendung: Fein-würzige Küche bis 130°C

Orecchiette con Rape

Öhrchennudeln, Raps Gemüse, Cocktailtomaten, Ricotta Dura

Wahlweise mit Olivenöl No.7 oder nativem Peperoncino-Olivenöl PIK 2 (pikant) oder PIK 5 (feurig)

Zutaten:

400g Orecchiette (Öhrchennudeln), 1 Glas Rapspesto, etwas Brühe, eine Handvoll Cocktailtomaten, Ricotta Dura

Rezept:

Das Raps Gemüse gibt es fertig im Glas, es wird mit einer leichten Gemüsebrühe aufgerührt und abgeschmeckt. Die Orecchiette werden al dente gekocht und in dem Rapspesto „gebadet“. Auf einem Teller anrichten und geviertelte Cocktailtomaten und geraspelten Ricotta Dura über die Speise geben. Wahlweise mit Olivenöl No. 7 oder Peperoncino-Olivenöl übergießen.

Olivenöl No. 7 – Apulien/ Andria

- arteFakt classic -

Olivier: Giuseppe Lombardi

Olivensorte: Coratina

Verwendung: Fein-würzige Küche bis 130°C

Fave mit Fenchelgemüse und Salsiccia

Fave, Knollenfenchel, Möhre und Salsiccia

Zutaten:

Fave, Brühe, Knollenfenchel, rote Möhren, Salsiccia

Rezept:

Fave ist eine Erbsensorte, die uneingeweicht in Wasser so lange weich gegart wird, bis sie zu einem Püree wird, es muss daher immer Wasser nachgegeben werden, zum Ende hin wird das Wasser dann durch eine leichte Gemüsebrühe ersetzt. Um das Püree vor dem Servieren geschmeidig zu rühren wird wieder etwas leichte Gemüsebrühe angegossen und das Püree durchgerührt.

Der Knollenfenchel wird in feine Streifen geschnitten und al dente geschmort. Rote Möhren werden zunächst getrennt davon geschmort und erst danach dem geschmorten Fenchel zugegeben, damit er sich nicht verfärbt.

Die Fave und das Fenchelgemüse werden auf einem Teller angerichtet, mit dem Öl beträufelt und als Topping einige Scheiben Salsiccia darübergegeben.

Olivenöl No. 9 – Toskana

- arteFakt selection -

Olivier: Adriano März

Olivensorte: Gepflanztes Cuvée aus Moraiolo (70%),
Frantoio (20%), Pendolino (10%)....

Verwendung: Fein-würzige Küche bis 130°C

Batate mit Spargel

Zutaten:

Süßkartoffeln, mehligere Kartoffeln, Butter, Milch, Salz, Pfeffer, Zimt, Baskischer Chili, Muskat.

Weißer Spargel, frische Kräuter, Olivenöl, Salz, Zucker

Rezept:

Das Süßkartoffelpüree wird hälftig aus 50% Süßkartoffeln und Kartoffeln gekocht. Kartoffeln und Süßkartoffeln schälen, in etwa gleich große Stücke schneiden und zusammen kochen, sie werden zur gleichen Zeit gar. Püriert wird es mit Butter und Milch, gewürzt mit Salz, Pfeffer, Zimt (vorsichtig mit der Menge), baskischem Chili von „Direkt vom Feld“ und Muskat. Der weiße Spargel wird geschält, und in einem Bratschlauch mit Salz, etwas Zucker, Kräutern und etwas Olivenöl im Backofen bei 180° in etwa 15 min al dente gebacken, dann in Stücke geschnitten und locker in das Püree gegeben. Als Topping Bitterschokolade- Plättchen über das Gericht geben.

Olivenöl No. 11 – Katalonien

Olivier: Josep Maria Mallafré

Olivensorte: Arbequina, No.11 grün - arteFakt selection -

Arbequina, Bio No.11, fruchtig - arteFakt classic -

Verwendung: Herzhafte Küche bis 210°C

Lauwarmer Linsensalat, orientalisches

150g Steckrübe, 150g Möhren, 200g Berglinsen, ½ Stange Porree, 1rote Zwiebel, 4 Datteln, etwas Bienenhonig, 1 TL Fenchelsamen, Salz, Cumin, Gemüsebrühe

Die Steckrüben und Möhren werden gewürfelt, al dente vorgegart und gemischt; die Berglinsen werden ebenfalls al dente gekocht; weißer Porree wird in Ringe geschnitten, rote Zwiebeln in Würfelchen, die Datteln entsteinen und klein hacken

Nun das Gemüse in eine Pfanne mit etwas Olivenöl geben und alles zusammen durchschwenken. Wenn alles schön heiß ist, die Datteln zugeben und dann mit einem Löffel Honig alles zusammen karamellisieren Nun etwas Gemüsebrühe und die Linsen zugeben. Porreeringe und Zwiebeln zusammen mit den Fenchelsamen unterheben und mit Salz und Cumin alles abschmecken. Als Deko wird ein Röschen von krauser Petersilie auf jeden Teller gegeben.

Olivenöl No. 13 – Andalusien

- arteFakt selection -

Olivier: Francisco und Jose Gálvez

Olivensorte: Picual

Verwendung: Würzige Küche bis 210°C

Salmorejo cordobés

Püree von Weißbrot, Paprika, Tomaten, Ei und Chorizo-Wurst

Zutaten (für 4 Portionen):

275 g Baguette oder Weißbrot, vom Vortag, 5 El Sherry-Essig, 150 ml Olivenöl, 1 rote Paprikaschote, 250 g, 750 g reife Tomaten, 50 g Schalotten, 3 Knoblauchzehen, 1 El Agavendicksaft, Bio-Laden, Salz, Pfeffer, 2 Eier, 30 g Mandelblättchen, 80 g Chorizo, spanische Paprikawurst, 10 Stiele Koriandergrün

Zubereitung:

Brot entrinden, würfeln und in eine flache Schale geben. 100 ml kaltes Wasser, Sherry-Essig und 100 ml Öl verquirlen und über die Brotwürfel geben. 30 Minuten einweichen lassen.

Paprikaschote vierteln, entkernen und flach drücken. Mit der Hautseite nach oben auf ein mit Alufolie belegtes Backblech legen. Unter dem heißen Backofengrill rösten, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Mit feuchtem Küchenpapier abdecken und abkühlen lassen. Den Stielansatz der Tomaten keilförmig ausschneiden. Tomaten grob würfeln, Paprika häuten und grob würfeln.

Schalotten fein würfeln, Knoblauch hacken. Beides in kochendem Wasser 20 Sekunden blanchieren, in ein Sieb gießen, abschrecken und sehr gut abtropfen lassen. Brot mit Einweichflüssigkeit, Tomaten, Paprika, Schalotten, Knoblauch, Agavendicksaft und 100 ml kaltem Wasser im Mixer sehr fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, und 1 Stunde kalt stellen. Eier in 10 Minuten hart kochen, abschrecken, schälen und würfeln. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Chorizo in Scheiben schneiden, diese quer halbieren und in 1/2 cm breite Streifen schneiden. Korianderblätter abzupfen. Suppe durchrühren. Mit Ei, Mandelblättchen, Chorizo, Koriander und restlichem Öl anrichten.

Tipp: Die Salmorejo schmeckt auch hervorragend ohne Knoblauch!

Olivenöl No. 23 – Korinth

- arteFakt classic -

Olivier: Dimitrios Sinanos & Maria Skourti

Olivensorte: Manaki

Verwendung: Fein-würzige Küche bis 130°C

Geschmortes Erdgemüse mit Huhn und Kräuter-Frischkäse

400g Kartoffeln, 250g Rote Möhren, 1 Zwiebel, 400g Knollensellerie, 100g Frischkäse, 500g Hühnerfleisch, 100g Quark (40% Fett), gemischte Kräuter nach Geschmack (sehr gut eignen sich dafür auch Tiefkühlkräuter)

Rezept:

Die Kartoffeln und der Knollensellerie werden gewürfelt, und in der Pfanne leicht angeröstet, dann unter Zugabe von Zwiebelwürfeln al dente geschmort und nur mit Salz abgeschmeckt. Ebenso die roten Möhren anrösten, diese jedoch getrennt vom übrigen Gemüse, weil sich sonst alles verfärbt. Das Hühnerfleisch wird klein gerupft und in etwas Öl leicht gebraten. Zum Anrichten das Gemüse mischen, auf auf Teller verteilen und das Hühnchenfleisch darauf legen. Die gerührte Frischkäse-Quark-Kräutermischung herstellen (halb Quark, halb Buko und TK Kräuter) und im Eimer als Tagesvorrat an die Pagode liefern, dort in den Kühlschrank stellen.

Olivenöl No. 27 – Messenien

Olivier: Kooperative ELEONAS

Olivensorte: Koroneiki, No.27 grün classic

Koroneiki, No.27 fruchtig classic

Verwendung: Herzhafte und herzhaft-würzige Küche bis 210°C

Griechischer Klassiker

Weißer Bohnen, Tomate, Lauch, Feta, Oregano

Zutaten:

200g Weiße Bohnen, Gemüsebrühe, 1 Zwiebel, Oregano, Salz
50g Grüner Porree, 250g Cocktailtomaten, grobes Meersalz, 200g Feta

Rezept:

Die weißen Bohnen werden mit ihrer Flüssigkeit erwärmt und eventuell mit etwas Gemüsebrühe aufgerührt, damit es nicht zu sämig ist. Die Zwiebeln in Würfel schneiden und in Olivenöl kurz schmoren, bis sie glasig sind. Diese zu den Bohnen geben und anschließend mit getrocknetem Oregano und Salz würzen.

Den grünen Teil vom Porree in feine Streifen schneiden, die Cocktailtomaten vierteln und auch dieses Gemüse in der Pfanne kurz anschmoren und mit grobem Meersalz würzen. Zum Anrichten die Bohnen auf einen Teller geben, Tomaten-Porree-Mix darauf geben und mit Fetawürfeln garnieren.

Olivenöl No. 29 – Kreta

Olivier: Ioannis & Edith Fronimakis

Olivensorte: Psilolies, No.29 Bio, classic

Psilolies, No.29 RK, classic

Verwendung: Feine Küche bis 130°C

Zitronige Kichererbsen

Kichererbsen, Lauch, Chip vom Roggenmischbrot

Zutaten:

1 gr. Dose Kichererbsen, 150g Zwiebeln, 120g weiß-gelber Lauch
30g Butter, 2 EL Mehl, Kichererbsenwasser, 4 EL Zitronensaft, Salz,
etwas Roggenmischbrot (kann auch vom Vortag sein)

Rezept:

Das Roggenmischbrot in relativ dünne Scheiben schneiden und im Backofen bei 200° rösten, bis es etwas Farbe annimmt und knusprig ist.

Die Zwiebeln in etwas Olivenöl glasig schwitzen, etwas Kichererbsenwasser aus der Dose zugeben und die Kichererbsen erwärmen. Dann in Ringe geschnittenen Lauch zufügen und mit Salz abschmecken. Butter im Topf schmelzen, Mehl zugeben und mit Kichererbsenwasser aus der Dose die Sauce herstellen, mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

Tipp: Die Brotchips kann man auch bevorraten, dann nach dem Auskühlen in einer luftdicht schließenden Dose lagern. Schmecken auch gut als Knabberei.