

ECCE
Bio



Außergewöhnlich!

EXTRA-VIRGINES OLIVENÖL UND BIO-TAFELÖL IN 10 REZEPTEN VON DER WUNDERBAREN KÜCHE ISIDE DE CESARE

CONSORZIO OLIVICOLO ITALIANO
unaprol



MIT MITTELN
DER EUROPÄISCHEN UNION
FINANZIERTE KAMPAGNE

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**



Warum Bio.

Die Antwort ist einfach: weil es gut ist und weil es gut für Sie ist. Natives Bio-Olivenöl extra wird nämlich aus der ersten Pressung gesunder Oliven gewonnen, die wie früher von Hand geerntet und vor allem am selben Tag gepresst werden. Außerdem wird es nur mechanisch und ohne Zusatzstoffe verarbeitet. Die Bedeutung der Bio-Zertifizierung sollte nicht unterschätzt werden: Ein Bio-Öl kann nur durch mechanische Pressung, kalt oder heiß, hergestellt werden; das bedeutet, dass eine Extraktion mit Lösungsmitteln zum Beispiel völlig ausgeschlossen ist. Um die Bio-Zertifizierung zu erhalten, müssen die EU-Verordnungen eingehalten werden. Außerdem muss sich das Unternehmen regelmäßig einer Reihe von Kontrollen durch das Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft unterziehen.



Natives Bio-Olivenöl Extra. Das Gute, das dem Wohlbefinden dient.

L'olio extravergine di oliva non è soltanto un alimento, ma rappresenta anche un formidabile alleato nella prevenzione di diverse patologie. Diversi studi hanno dimostrato come il suo uso giornaliero possa aiutare a ridurre la presenza nel sangue del colesterolo LDL, cioè il "colesterolo cattivo" ed aumentare invece la percentuale di quello "buono", il colesterolo HDL. Consumare olio Bio EVO regolarmente - sia a tavola sia fuori dai pasti - inoltre contribuisce a ridurre la pressione arteriosa e la possibilità di infarto cardiaco. Ma non finisce qui: i polifenoli e la vitamina E presenti nell'olio di oliva extravergine, svolgono una formidabile azione antiossidante e ciò contribuisce a prevenire l'arteriosclerosi, rallentando l'invecchiamento delle cellule e della pelle. Inoltre, studi recenti hanno posto l'accento sul come le persone che seguono una dieta ricca di olio di oliva abbiano possibilità inferiori di accusare problemi di osteoporosi e artrite reumatoide rispetto a chi invece ne consuma poco.



Gesunde Oliven in gesundem Boden.

Die Förderung des ökologischen Landbaus bedeutet daher, ein Produktionsmodell zu entwickeln, das den Raubbau an den natürlichen Ressourcen vermeidet und stattdessen Boden, Wasser und Luft für ein dauerhaftes Entwicklungsmodell nutzt. Ein Gebiet wie das mediterrane Europa bietet eine enorme Vielfalt an Olivensorten von höchster Qualität, die aus den unterschiedlichsten Gebieten stammen und einzigartige Umwelt-, Klima- und Landschaftsbedingungen aufweisen. Das Ergebnis dieses Reichtums ist eine außergewöhnliche biologische Vielfalt, zu der jedes einzelne Gebiet durch die Herausbildung verschiedener Olivensorten (cultivars) beiträgt, die sich durch individuelle organoleptische Eigenschaften auszeichnen. Die europäische Olivenproduktion ist daher besonders vielfältig: Die einzelnen Sorten sind das Ergebnis einzigartiger territorialer Bedingungen und einer spezifischen genetischen Struktur, die sich im Laufe der Zeit natürlich entwickelt hat und heute ein unnachahmliches Erbe in Bezug auf Geschmack und Ernährungseigenschaften darstellt.

Iside De Cesare, ein Star in der Küche. 1 Michelin-Stern

Wir stellen Ihnen Iside De Cesare vor, Chefköchin und Inhaberin des mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurants La Parolina in Acquapendente in der Provinz Viterbo, die mit ihren technisch einwandfreien, bewusst einfach gehaltenen, aber gehaltvollen Gerichten seit Jahren die anspruchsvollsten Gaumen erobert. Die gleiche Substanz wie die ihrer großen Meister: von Agata Parisella bis Heinz Beck, von Salvatore Tassa über Gianfranco Bolognesi und Marco Cavallucci bis hin zu dem international bekannten Konditor Gino Fabbri. All diese Meister haben ihr die Liebe zum guten Essen weitergegeben. Und Isis verschönert ihren Tisch, indem sie lokale Produkte von höchstem Niveau verwendet, wobei sie immer darauf achtet, deren Saisonalität zu berücksichtigen.



**ÖL UND
GESCHMACK:
PERFEKTE KOMBINATIONEN
FÜR IHRE REZEPTE**

Das Olivenöl Bella di Cerignola (Apulien Bari) Evo hat für dieses Gericht mit seinen reinen, zitrusartigen Aromen eine mittlere krautige Fruchtigkeit mit Anklängen an Mandeln, Artischocken und Tomaten. Würzige und bittere Noten von mittlerer bis hoher Intensität. Gelbe Farbe mit grünen Reflexen; mittlere Fließfähigkeit.

Gebräunte Bio-Oliven und Bruschetta mit Bio-Olivenöl

Zutaten

Bio-Oliven in Salzlake	200 g
Natives Bio-Olivenöl Extra	Nach Belieben
Orange	n. 1
Wasser	100 g
Zucker	100 g
Fenchelblüte	Nach Belieben



Vorbereitung

Weichen Sie die Bio-Oliven in nativem Bio-Olivenöl extra ein.

In der Zwischenzeit die Orangenschale abziehen, das Weiße entfernen und in Julienne schneiden.

Wasser, Zucker und Orangenschale in einen kleinen Topf geben und ein paar Minuten kochen lassen.

Anschließend die Orangenschalen abtropfen lassen und abspülen, dann in Bio-Olivenöl extra vergine einlegen und reichlich Fenchelblüten hinzufügen.

Anschließend die Orangenschale zu den zuvor eingeweichten Bio-Oliven geben und das Gericht ist servierfertig.

Jakobsmuscheln mit Sellerie und Bio-Olivenöl mit Himbeergeschmack

Zutaten

Jakobsmuscheln	n.	3
Sellerie	Nr. 1 Rippe	
Himbeeren	n.	5
Zitronen	n.	1
Brauner Zucker	Nach Belieben	
Natives Bio-Olivenöl Extra	Nach Belieben	
Salz	Nach Belieben	
Pfeffer	Nach Belieben	



Vorbereitung

Zunächst die Jakobsmuscheln säubern.

In der Zwischenzeit die getrockneten Himbeeren in das zuvor auf 60 Grad erhitzte Bio-Olivenöl extra vergine einlegen.

Den Sellerie putzen, in Julienne-Streifen schneiden und in Wasser und Eis einlegen, damit er sich wellt.

Natives Bio-Olivenöl extra in eine heiße Pfanne geben und die Jakobsmuscheln darin anbraten. Eine Seite der Jakobsmuscheln mit einer Prise braunem Zucker bestreuen und leicht anbraten.

Den Sellerie mit ein paar Tropfen Zitronensaft, Bio-Himbeeröl extra vergine, Pfeffer und Salz würzen.

Richten Sie das Gericht an, indem Sie die Jakobsmuscheln auf dem Boden anrichten, den gewürzten Selleriesalat darauf geben und mit einem Spritzer nativem Bio-Olivenöl extra mit Himbeergeschmack beträufeln.

Das Gericht warm servieren.

ÖL UND GESCHMACK: PERFEKTE KOMBINATIONEN FÜR IHRE REZEPTE

Ein Gericht mit delikaten Aromen, begleitet von einem Evo-Öl wie **Ogliarola Salentina (Apulien Brindisi)**, das sich gut für die Zubereitung von Himbeeren eignet. Mittlere krautige Fruchtigkeit mit Anklängen an Mandeln und Beeren. Mittelstarke Bitterkeit; mittlere Schärfe. Gelbe Farbe mit grünen Reflexen; mittlere Fließfähigkeit.



Garnelen und Muscheln mit Roter Rübe und Tintenfisch

Zutaten

Shrimps oder Garnelen	n.	3
Jakobsmuscheln oder andere Schalentiere	n.	2
Rote Rübe	n.	1
Natives Bio-Olivenöl Extra	Nach Belieben	
Lakritzpulver	Nach Belieben	
Lippia	Nach Belieben	



Vorbereitung

Die Garnelen und Jakobsmuscheln gründlich reinigen. Die Steckrübe dämpfen, dann die Schale entfernen, in Stücke schneiden und mit Bio-Olivenöl extra vergine, Salz und Pfeffer pürieren, bis eine homogene Masse entsteht. In einer Pfanne etwas natives Bio-Olivenöl extra erhitzen und die Garnelen und Jakobsmuscheln kurz anbraten, bis sie gerade gar sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Püree aus roter Rübe auf dem Boden des Tellers anrichten, dann die gebratenen Garnelen und Jakobsmuscheln darauf legen. Das Gericht mit Lakritzpulver bestreuen und mit ein paar Lippia-Blättern dekorieren. Nach Belieben mit einem Spritzer nativem Bio-Olivenöl extra garnieren.

ÖL UND GESCHMACK: PERFEKTE KOMBINATIONEN FÜR IHRE REZEPTE

Obwohl die "Meeresfrüchte-Zutaten" in diesem Gericht einen delikaten Geschmack haben, verstärken der Tintenfisch und die Lakritze den Geschmack. Ein Olivenöl wie das **Tonda del Matese (Campania Caserta)** schafft es, die verschiedenen Aromen zu koordinieren und auszugleichen. Ein mittelfruchtiges Öl, ausgesprochen krautig, mit Anklängen an Mandel und Tomate. Mittelbittere, aber mittelwürzige Noten. Grüne Farbe mit gelben Reflexen.

Tortellini mit Kaninchen- Oliven und Karotten

Zutaten

Für die Nudeln:

00 Mehl	300	g
Eier	n.	2
Dotter	160	g

Kaninchen	Nr. 11-1,1	kg
Knoblauch	4	Nelken
Petersilie	1	Deck
Karotte	n.	1
Schwarze Bio-Oliven	100	g
Natives Bio-Olivenöl Extra	Nach Belieben	
Salz und Pfeffer	Nach Belieben	
Rosemary	2	Zweige
Salbei	Nach Belieben	
Weißwein	2	Gläser
Parmesankäse	wie gewünscht	



Vorbereitung

Zunächst die Möhren schälen, blanchieren und mit Bio-Olivenöl extra vergine würzen. Entbeinen Sie das Kaninchen.

Schneiden Sie es in kleine Stücke und braten Sie es in einer Pfanne mit etwas nativem Bio-Olivenöl extra an.

Mit Salz und Pfeffer würzen und mit gehacktem Knoblauch und Rosmarin bestreuen, dann die Bio-Oliven hinzufügen.

Mit Wein verblassen.

Bei mäßiger Hitze garen. Wenn das Fleisch noch nicht ganz gar ist, etwas Wasser hinzufügen, um es fertig zu garen. Nach dem Garen abkühlen lassen, mit einem Messer zerkleinern und den Parmesan hinzufügen.

Bereiten Sie die Tortellini vor, kochen Sie sie in reichlich kochendem Wasser und braten Sie sie mit den Karotten, dem nativen Bio-Olivenöl extra und den getrockneten Bio-Oliven an.

ÖL UND GESCHMACK: PERFEKTE KOMBINATIONEN FÜR IHRE REZEPTE

Ein erdiges Gericht mit altmodischen Aromen, bei dem das **Olio Evo 177 (Abruzzen Chieti)** dazu dient, das Gericht zu vervollständigen und aufzuwerten.

Mittelstarke Fruchtigkeit, kräuterartig, mit Anklängen an Artischocke und Tomate.

Mittelstarke Bitterkeit und mittlere Schärfe. Grüne Farbe mit gelben Reflexen.

Ravioli mit weißem Fisch, Tomate und Oliven Bio

Zutaten

Für die Nudeln:

00 Mehl	300	g
Eier	n.	3

Für die Füllung:

Wolfsbarsch oder Goldbrasse oder Knurrhahn	600	g.
Knoblauch	1	Gewürznelke
Petersilie		Nach Belieben
Weißwein		Nach Belieben
Natives Bio-Olivenöl Extra		Nach Belieben
Salz und Pfeffer		Nach Belieben

Für das Dressing:

Kirschtomaten oder Datteltomaten		Nach Belieben
Basilikum		Nach Belieben
Schwarze Bio-Oliven		Nach Belieben
Wilder Fenchel		Nach Belieben
Garnelen		Nach Belieben
Natives Bio-Olivenöl Extra		Nach Belieben
Salz und Pfeffer		Nach Belieben

Vorbereitung

Bereiten Sie zunächst den Teig nach dem Grundrezept für frische Eiernudeln zu. Dann kneten, bis der Teig glatt und elastisch ist. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Fisch gründlich säubern und von Gräten und Haut befreien. In gleichmäßige Würfel schneiden und beiseite stellen.

In einer Pfanne einen Schuss natives Bio-Olivenöl extra erhitzen und eine fein gehackte Knoblauchzehe hinzufügen. Die Fischwürfel dazugeben und leicht anbraten. Mit Weißwein ablöschen und vollständig verdampfen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen kleinen Teil des gegarten Fisches herausnehmen und



ÖL UND GESCHMACK: PERFEKTE KOMBINATIONEN FÜR IHRE REZEPTE

Das *Olivo Evo Rossuola (Molise Campobasso)* passt gut zu diesem delikaten Gericht, ohne den Geschmack des Fisches zu überlagern. Mittlere Fruchtigkeit, eher krautig, mit einem Hauch von Mandel und Artischocke. Mittelschwere bittere und würzige Noten. Gelbe Farbe mit grünen Reflexen, mittlere bis geringe Fließfähigkeit.

beiseite stellen. Die gehackte Petersilie zu dem restlichen gebratenen Fisch geben und etwas abkühlen lassen. Die Kirschtomaten halbieren und auf ein Backblech legen. Mit Salz, Pfeffer, einem Spritzer nativem Bio-Olivenöl extra und einigen frischen Fenchelzweigen würzen. Im vorgeheizten Backofen bei 90 Grad Celsius backen, bis die Kirschtomaten leicht verwelkt sind.

Rollen Sie den frischen Teig dünn aus und schneiden Sie ihn in gleich große Quadrate. Eine kleine Menge der Fischfüllung in der Mitte jedes Teigquadrats verteilen. Die Quadrate zu Tortelli schließen und die Ränder gut verschließen.

Die Tortelli in reichlich Salzwasser kochen. In der Zwischenzeit in einer Pfanne eine gehackte Knoblauchzehe in nativem Bio-Olivenöl extra anbraten. Die karamellisierten Kirschtomaten und die in Scheiben geschnittenen schwarzen Oliven hinzugeben. Fügen Sie auch den beiseite gestellten Fisch hinzu, der zuvor gekocht und nicht zerkleinert wurde. Wenn Sie möchten, können Sie auch einige zuvor gebratene Garnelen hinzufügen.

Die Tortelli al dente abtropfen lassen und in der vorbereiteten Sauce schwenken, damit sie einige Minuten lang Geschmack annehmen.

Kochend heiß servieren.

**ÖL UND
GESCHMACK:
PERFEKTE KOMBINATIONEN
FÜR IHRE REZEPTE**

Aromen von aromatischen Kräutern und Fenchelblüten begleiten die Schweinelende, die durch ein **Olio Evo von Arcinco (Toscana Pistoia)** mit einer mittelintensiven Fruchtigkeit "gemästet" wird, die deutlich krautig ist und an Artischocken erinnert. Die würzigen und bitteren Noten sind von mittlerer Intensität. Das Öl hat eine grüne Farbe mit gelben Reflexen.

Lendenbraten, Giardiniera und Bio-Olivenpulver

Zutaten

Lendenbraten vom Schwein	600 g	Gelbe Paprika	300 g
Feigensenf	Nach Belieben	Karotten	300 g
Fenchelblüten	Nach Belieben	Frühlingszwiebeln	200 g
Rosemary	Nach Belieben	Weißweinessig	400 g
Salz und Pfeffer	Nach Belieben	Wasser oder Wein	400 g
Aromatische Kräuter	Nach Belieben	Zucker	30 g
Schweinefleisch-Sauce	Nach Belieben	Pfeffer	Nach Belieben
Essbare Blumen	Nach Belieben	Wacholder	Nach Belieben
Saatöl	Nach Belieben	Laurel	Nach Belieben
		Salz	10 g
		Natives Bio-Olivenöl	
Für die Giardiniera:		Extra	Nach Belieben
Bio-Tafeloliven	Nach Belieben		
Rote Paprika	300 g		

Vorbereitung

Das Lendenstück mit Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen.

Im Dampfbackofen bei 70 °C backen, bis der Kernfühler eine Innentemperatur von 64 Grad anzeigt.

In der Zwischenzeit putzen Sie das Gemüse, nachdem Sie es gründlich gewaschen haben.

Wasser, Essig, Zucker und die Gewürze in einen Topf geben, zum Kochen bringen und das Gemüse hinzufügen. Kochen, bis es weich ist, dann abgießen und mit Bio-Olivenöl extra vergine, Pfeffer und Kräutern würzen.

Das Lendenstück in einer Pfanne anbraten.

Servieren und mit einem Spritzer nativem Bio-Olivenöl extra garnieren.

Kochend heiß servieren.

Cavatelli mit Hähnchenragout und Oliven

Zutaten

Fertige Cavatelli	200 g	Sellerie	Nach Belieben
		Karotte	Nach Belieben
<u>Für die Nudeln:</u>		Zwiebel	Nach Belieben
Hartweizengrieß	200 g	Rotwein	Nach Belieben
Warmes Wasser	Nach Belieben	Rosemary	Nach Belieben
		Salbei und Lorbeer	Nach Belieben
<u>Für die Fleischsauce:</u>		Fenchelblüte	Nach Belieben
Cockernel	n. 1	Bio-Tafeloliven	Nach Belieben

Vorbereitung

Den Teig zubereiten, indem man das Mehl mit Wasser zu einem glatten Teig knetet. Rollen formen und diese in kleine Stücke schneiden, um Gnocchi zu machen. Dann mit den Fingern Cavatelli formen.

Im Ofen bei 130 Grad Celsius etwa 1 Stunde und 45 Minuten backen, mit einer Gemüsebasis aus Sellerie, Karotten, Zwiebeln und Wein.

Erhöhen Sie die Ofentemperatur in den letzten 10 Minuten auf 200 Grad Celsius, um die Oberfläche zu bräunen. Den Hahn ausnehmen und das Fleisch mit einem Messer in Stücke schneiden. Staudensellerie, Karotten und Zwiebeln fein hacken.

In eine große Pfanne etwas natives Bio-Olivenöl extra geben.

Gehackten Sellerie, Karotten und Zwiebeln hinzufügen und leicht andünsten. Dann die Hühnerfleischstücke hinzufügen.

Mit der Kochflüssigkeit des Hahns ablöschen. Lorbeerblatt, Rosmarin, Salbei und wilden Fenchel in die Sauce geben. Alles zum Kochen bringen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die schwarzen Oliven in die Fleischsauce geben, damit sie Geschmack annehmen. Die Cavatelli in reichlich Salzwasser kochen, al dente abgießen und in der Pfanne mit der Hähnchen-Oliven-Sauce schwenken.

Die Cavatelli mit dem Hähnchen-Oliven-Ragout auf Tellern anrichten und heiß servieren

ÖL UND GESCHMACK: PERFEKTE KOMBINATIONEN FÜR IHRE REZEPTE

Ein gutes Ragout von Pfifferlingen mit den lokalen Aromen einer guten, unverfälschten Küche, hier ist ein **Pendolino Evo Olivenöl (Toskana Florenz)** mit einer mittelintensiven, krautigen Fruchtigkeit und einem Hauch von Mandel und Artischocke. Bittere Noten von mittlerer bis hoher Intensität, mittlere Schärfe. Grüne Farbe mit gelben Reflexen.



**ÖL UND
GESCHMACK:
PERFEKTE KOMBINATIONEN
FÜR IHRE REZEPTE**

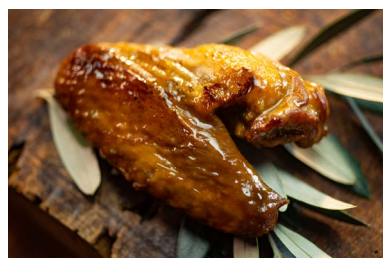
*Für dieses Gericht, bei dem das Perlhuhn mit seinen Aromen an Gerichte aus der umbrischen Landschaft erinnert, sollten Sie ein **Evo-Öl wie Dolce Agogia (Umbrien-Perugia)** verwenden, das einen mittelkräftigen Geschmack hat, der deutlich krautig ist und an Mandeln und Kräuter erinnert. Würzige und bittere Noten mittlerer Intensität; Nachgeschmack von Thymian. Gelbe Farbe mit grünen Reflexen.*



Perlhuhn mit Bio-Oliven und Kartoffeln

Zutaten

Perlhühner	Nr. 1 Brust - 2 Flügel
Kartoffeln	500 g
Rosmarin	n. 1 Zweig
Timo	Nach Belieben
Knoblauch	Nach Belieben
Weißwein	Nach Belieben
Teriyaki-Sauce	Nach Belieben
Gehackter Salat	Nach Belieben
Bio-Tafeloliven	Nach Belieben
Salz und Pfeffer	Nach Belieben
Natives Bio-Olivenöl Extra	Nach Belieben



Vorbereitung

Die Perlhuhnbrust mit Salz, Pfeffer und gehackten Kräutern würzen, dann verschließen und die Haut außen lassen. Die Brust unter Vakuum bei niedriger Temperatur garen, wobei die Kerntemperatur des Fleisches bei 64 Grad Celsius gehalten wird. Anschließend das Perlhuhn abkühlen lassen. In einem Topf etwas natives Bio-Olivenöl extra erhitzen und Knoblauch und Kräuter hinzufügen. Perlhuhnflügel anbraten, dann mit Weißwein ablöschen und verdampfen lassen. Mit Wasser aufgießen und kochen lassen, dabei salzen und pfeffern, bis die Bräunung abgeschlossen ist. Die Kartoffeln kochen, schälen und pürieren. In einen Planetenmixer mit Schneebesen geben (oder mit dem Handrührgerät) und das Bio-Olivenöl Extra Vergine im Sprühregen, Salz und Pfeffer hinzufügen. Die Mischung gut erhitzen. Schneiden Sie die Perlhuhnbrust in dicke Scheiben, nachdem Sie die Außenseite gebräunt haben. Die Perlhuhnflügel mit Teriyaki-Sauce glasieren.

Den Salat mit nativem Bio-Olivenöl extra, Salz (und, falls gewünscht, etwas Essig) anmachen und die Oliven hinzufügen. Das Kartoffelpüree auf dem Boden anrichten, dann die Perlhuhnbrust und den Salat darauf legen. Die Perlhuhnflügel als Beilage servieren.



Mandarinen-Carpaccio, sein Sorbet mit Bio-Olivenstreuseln

Zutaten

Mandarine	n	2
Puderzucker		Nach Belieben

Für das Sorbet:

Mandarinensaft und -fruchtfleisch	300	g
Wasser	150	g
Zucker	150	g
Mehl	280	g
Butter	150	g
Puderzucker	100	g
Dotter	n.	2
Vanille		Nach Belieben
Salz	3	g
Getrocknete Bio-Oliven	100	g



Vorbereitung

Aus Wasser und Zucker einen Sirup zubereiten, abkühlen lassen und dann den Mandarinensaft und das Fruchtfleisch hinzufügen. Dann die Mischung in der Eismaschine aufschlagen.

Die kalte Butter in eine Küchenmaschine geben und das Mehl, die Aromen und das Salz hinzufügen. Dann den Zucker und die Eigelbe hinzufügen.

Nach dem Kneten die getrockneten, gehackten schwarzen Bio-Oliven hinzufügen. Im Backofen bei 170 Grad etwa 18 Minuten backen.

Schälen Sie die Mandarinen und schneiden Sie sie in gleichmäßige Scheiben. Dann mit einer dünnen Schicht Puderzucker bestreuen.

Die Mandarinscheiben auf dem Boden anrichten, dann das Sorbet und zum Schluss die Streusel darauf geben.

Kaffeefondant, Ricottaparfait mit Sambuca-Gelee und Bio-Oliven

Zutaten

Dehydrierte schwarze Bio-Oliven nach Geschmack		Wasser	30	g
		Ricotta	170	g
		Baiser	170	g
Für die Kaffee-Ganache:		Halbgeschlagene Sahne	150	g
Crème	1	Gelatineblätter	3	g
Löslicher Kaffee	40			
Dunkle Schokolade	600			
Gelee	24	Für das Sambuca-Gelee:		
		Wasser	350	g
Für das Ricotta-Parfait:		Gelee	12	g
Albumen	60	Sambuca	65	g
Streuzyucker	120			

Vorbereitung

Bereiten Sie zunächst die Kaffee-Ganache zu, indem Sie die Sahne und den Kaffee aufkochen lassen. Dann die kochende Sahne über die gehackte Schokolade gießen und die zuvor in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine hinzufügen. Die Masse in eine Form gießen und in einem Schnellkühler schnell abkühlen lassen. Die Ganache aus der Form lösen und nach Belieben mit essbarem Gold verzieren. Für den Ricotta-Semifreddo bereiten Sie zunächst einen Sirup vor, indem Sie das Wasser und den Zucker auf 121 Grad Celsius bringen. Schlagen Sie das Eiweiß auf und gießen Sie den heißen Sirup ein, während Sie weiterschlagen, bis die Masse vollständig abgekühlt ist. Die Baisermasse mit dem gesiebten Ricotta vermischen, dann die halbgeschlagene Sahne unterheben. Eine kleine Menge Sahne erwärmen und die Gelatine darin auflösen, dann zu der Mischung geben. Die Masse in eine Form gießen und im Gefrierschrank fest werden lassen. Das Semifreddo aus der Form nehmen, wenn es vollständig gefroren ist. Für die Zubereitung des Sambuca-Gelees wird das Gelee in kaltem Wasser eingeweicht. Das Wasser erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Den Sambuca hinzufügen und gut vermischen. Im Kühlschrank fest werden lassen und durch einen Kartoffelstampfer zu einem Pulver zerdrücken. Zum Schluss stellen Sie das Gericht zusammen, indem Sie alle Elemente wie gewünscht auf einem flachen Teller anordnen. Das Ricotta-Semifreddo mit dem mit dem Messer geschnittenen schwarzen Bio-Olivenpulver bestreuen.





www.eccebio.eu

Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für die Forschung (REA) wider. Weder die Europäische Union noch die Bewilligungsbehörde können dafür verantwortlich gemacht werden.