



ECCE
Bio

Außergewöhnlich!

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

CONSORZIO OLIVICOLO ITALIANO
unaprol



Kofinanziert von der
Europäischen Union

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.

Natives Olivenöl extra ist nicht nur ein Lebensmittel, sondern auch ein hervorragender Verbündeter bei der Vorbeugung verschiedener Krankheiten. Mehrere Studien haben gezeigt, dass sein täglicher Verzehr dazu beitragen kann, den LDL-Cholesterinspiegel, also das „schlechte Cholesterin“, im Blut zu senken und stattdessen den Anteil des „guten“ Cholesterins, des HDL-Cholesterins, zu erhöhen. Der regelmäßige Verzehr von Bio-EVO-ÖL – sowohl zu den Mahlzeiten als auch zwischendurch – trägt außerdem zur Senkung des Blutdrucks und des Herzinfarktrisikos bei. Aber das ist noch nicht alles: Die in nativem Olivenöl extra enthaltenen Polyphenole und Vitamin E haben eine hervorragende antioxidative Wirkung, die Arteriosklerose vorbeugt und die Zell- und Hautalterung verlangsamt. Darüber hinaus haben aktuelle Studien gezeigt, dass Menschen, die sich olivenölreich ernähren, seltener an Osteoporose und rheumatoider Arthritis leiden als Menschen, die wenig Olivenöl zu sich nehmen.



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**

Für dieses aromatische und würzige Gericht wurde ein EVO-Öl der Sorte Semidana (Sardinien) ausgewählt, das eine mittelintensive Fruchtigkeit und deutliche Kräuternoten aufweist. Noten von Mandel, Artischocke und ein Hauch von Tomate, kombiniert mit einer mittleren Bitterkeit und Schärfe, bereichern die Nuancen der Zubereitung.

Gebratenes Hähnchen Paprika, Rosmarin und Lavendel Bio-EVO-Öl, Bio-Tafelolivenpesto und Kräuter-Zucchini-creme

Zutaten

Für das Huhn

Huhn aus Freilandhaltung	1
Natives Bio-Olivenöl Extra	Nach Belieben
Paprika süß	1 Esslöffel
Feines Salz	Nach Belieben
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	Nach Belieben

Für das aromatische Bio-Öl EVO

Natives Bio-Olivenöl Extra	Nach Belieben
Frischer Rosmarin	Nach Belieben
Lavendel	Nach Belieben

Für Bio-Tafelolivenpesto

Entsteinte schwarze Bio-Tafeloliven	gr 100
Geschälte Mandeln	gr 20
Natives Bio-Olivenöl Extra	ml 30
Knoblauch (von der Seele gerissen)	1/2 Gewürznelke
Schwarzer Pfeffer	Nach Belieben

Für die Zucchini-creme

Zucchini	gr 400
Basilikum	Nach Belieben
Frischer Thymian	Nach Belieben
Natives Bio-Olivenöl Extra	ml 30
Salz	Nach Belieben

Vorbereitung

Das Hähnchen mit Bio-Olivenöl extra vergine, süßem und geräuchertem Paprika, Salz und Pfeffer marinieren.

In einem kleinen Topf das Öl mit Rosmarin und Lavendel bei 65–70 °C etwa 20 Minuten sanft erhitzen. Abseihen und warm halten.

Die Bio-Tafeloliven mit Mandeln, Bio-Olivenöl extra, Knoblauch und etwas Pfeffer glatt pürieren. Bei Bedarf salzen.

Zucchini in dünne Scheiben schneiden und in etwas Bio-Olivenöl anbraten, ohne sie bräunen zu lassen. Thymian und Basilikum zugeben, 3–4 Minuten garen. Fein pürieren und durch ein Sieb streichen, bis eine seidige Creme entsteht.

Das Hähnchen auf der Hautseite 10–12 Minuten braten, bis sie knusprig ist. Wenden und fertig garen. Am Ende mit dem gefilterten aromatisierten Bio-Olivenöl bestreichen.

Etwas Zucchini-creme mittig auf dem Teller anrichten, das in Stücke geschnittene Hähnchen darauflegen. Mit kleinen Tupfen Olivenpesto abrunden und mit wenigen Tropfen Lavendelöl und frischen Blüten garnieren.

Tortelli aus Bio-EVO-Öl, Bio-Tafeloliven, Knoblauchcreme und Kartoffeln

Zutaten

Für die Nudeln

00 Mehl gr 300
Eier 3

Milch ml 50
Salz Nach Belieben

Für die Füllung

Kartoffeln gr 400
Knoblauch 2 Nelken
Natives Bio-Olivenöl Extra ml 50
Geriebener Parmigiano
Reggiano DOP gr 50
Salz Nach Belieben
Pfeffer Nach Belieben
Muskatnuss Nach Belieben

Für das endgültige Dressing

Natives Bio-Olivenöl
Extra Nach Belieben
Bio-Tafeloliven Nach Belieben
Geriebener Parmigiano
Reggiano DOP Nach Belieben
Lila Kartoffelpulver Nach Belieben
Frische Thymian- oder
Rosmarinblätter
(optional) Nach Belieben

Für die Knoblauchcreme

Knoblauch 6 Nelken
Frische Sahne ml 100

Vorbereitung

Auf einem Backbrett das Mehl anhäufen, eine Mulde formen, Eier hineinschlagen, Bio-Olivenöl extra und Salz zugeben. Zu einem glatten, elastischen Teig kneten, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen.

Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen, pellen und heiß pürieren. In einer Pfanne Bio-Olivenöl extra mit zerdrücktem Knoblauch erhitzen, diesen goldbraun anbraten und entfernen. Das aromatisierte Bio-Olivenöl extra über die Kartoffeln geben, mit geriebenem Parmigiano Reggiano DOP, Salz, Pfeffer und Muskat vermengen. Abkühlen lassen.

Knoblauch 2–3 Minuten blanchieren, abgießen und mit Sahne und Milch ca. 10 Minuten weich kochen. Pürieren und salzen.

Teig auf 2 mm ausrollen, Füllung portionsweise verteilen, mit zweiter Teigbahn bedecken, gut andrücken und Tortelli ausstechen.

Tortelli 2–3 Minuten in Salzwasser garen, abtropfen lassen, mit etwas Bio-Olivenöl extra würzen. Mit warmer Knoblauchcreme, Parmigiano Reggiano DOP, Bio-Tafeloliven, frischem Thymian und violetter Kartoffelpulver servieren.

ÖL UND GESCHMACK: PERFEKTE KOMBINATIONEN FÜR IHRE REZEPTE

Dazu wurde ein **Olivo EVO der Sorte Leccino (Toskana)** gereicht. Seine krautige Fruchtigkeit mit einem Hauch von Mandel und Artischocke wird von einer zarten Bitterkeit und einer mittleren Schärfe begleitet. Eine ausgewogene Wahl, die den vollen Geschmack der Tortelli unterstreicht.



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

Für dieses intensive und rustikale Rezept wurde ein EVO-Öl der Sorte Coratina (Apulien) gewählt, das eine starke Fruchtigkeit und Noten von geschnittenem Gras, Artischocke, Paprika und Tomate aufweist. Die Bitterkeit und Schärfe, die beide sehr präsent sind, verleihen der Suppe Tiefe.

Gemischte Hülsenfrüchte- suppe, gefüllte Nudeln, Bio- Tafeloliven und Bio-EVO-ÖL

Zutaten

Gemischte Nudeln (kleine Formate)	gr 100	Bio-Tafeloliven	Nach Belieben
Kichererbsen	gr 50	Rosemary	gr 5
Cannellini-Bohnen	gr 50	Chili	Nach Belieben
Grüne Linsen	gr 50	Knoblauch	gr 5
Schwarze Linsen	gr 50	Salz	Nach Belieben
Natives Bio-Olivenöl Extra	Nach Belieben	Pfeffer	Nach Belieben

Vorbereitung

Alle Hülsenfrüchte separat für die erforderliche Zeit einweichen. In reichlich ungesalzenem Wasser kochen, bis sie weich sind. Abgießen und einen Teil des Kochwassers aufheben.

In einer Pfanne eine Knoblauchzehe mit etwas nativem Bio-Olivenöl extra und einem Zweig Rosmarin anbraten. Einen Teil der gekochten Hülsenfrüchte und ein wenig von ihrem Kochwasser hinzufügen. Pürieren, bis die Masse glatt und homogen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gemischten Nudeln in reichlich Salzwasser kochen. Al dente abgießen und zusammen mit den restlichen ganzen Hülsenfrüchten in die Gemüsesuppe geben. Mit einem großzügigen Spritzer nativem Bio-Olivenöl extra anmachen.

Um das Gericht knackiger zu machen, eine kleine Menge Nudeln in kochendem Wasser überkochen. Abgießen, auf einem Backblech ausbreiten und im Ofen bei 70 °C etwa 3 Stunden lang trocknen. Nach dem Trocknen die Nudeln in heißem nativem Bio-Olivenöl extra frittieren, um sie knusprig und aufgebläht zu machen. Servieren Sie die Suppe heiß in einer Schüssel. Mit knusprigen Nudeln auf der Oberfläche, geschnittenen Bio-Tafeloliven, ein paar Tropfen natives Bio-Olivenöl extra und frischen Rosmarinblüten garnieren.

Safran-Reis mit Bio-Tafeloliven und Bio-EVO-Öl

Zutaten

Carnaroli-Reis	gr 300	Salz	Nach Belieben
Gemüsebrühe	gr 800	Pfeffer	Nach Belieben
Safranstempel	gr 1	Schwarzes	Nach Belieben
Safrantpulver	Nach Belieben	Schwarze Bio-Olivenpastete	Nach Belieben
Butter	gr 60	Frische Minze	Nach Belieben
Geriebener Parmigiano			
Reggiano DOP	Nach Belieben		
Natives Bio-Olivenöl			
Extra	Nach Belieben		

Vorbereitung

In einem Topf den Reis mit etwas Bio-Olivenöl extra anrösten. Mit heißer Brühe ablöschen und unter häufigem Rühren nach und nach die restliche Brühe hinzufügen.

Zur Hälfte der Garzeit die Safranblüten in einer Kelle heißer Brühe auflösen und zum Reis geben. Unter Rühren weiterkochen.

Bei ausgeschalteter Hitze Butter und geriebenen Parmigiano Reggiano DOP einrühren, bis der Risotto cremig ist. Gleichmäßig auf einem Blech verteilen und vollständig abkühlen lassen.

Den kalten Reis in eine runde oder gewünschte Form bringen. In einer beschichteten Pfanne mit etwas Bio-Olivenöl extra von beiden Seiten goldbraun und knusprig braten.

Den gebratenen Reis mittig anrichten. Mit kleinen Tupfen Bio-Tafelolivenpastete, etwas Bio-Tafelolivenpulver (falls vorhanden) und frischer Minze garnieren.



ÖL UND GESCHMACK: PERFEKTE KOMBINATIONEN FÜR IHRE REZEPTE

Ein *Olio EVO* der Sorte *Casaliva (Lombardei)*, einer typischen Sorte des Gardasees, ist vorgesehen. Er hat einen ausgewogenen Geschmack mit einer leichten Bitterkeit, fruchtige und würzige Aromen mit einem Nachgeschmack von Mandeln und Artischocken. Ideal zur Begleitung von Safran.

Pappardelle mit Wildschwein und Bio-Tafeloliven, Tomatenreduktion und Bio-EVO-ÖL

Zutaten

Mehl	gr 200	Natives Bio-Olivenöl	
Eier	2	Extra	Nach Belieben
Wildschweinfleisch	gr 300	Rosemary	Nach Belieben
Kirschtomaten	Nach Belieben	Laurel	Nach Belieben
Sellerie	2 Rippen	Wacholder	Nach Belieben
Karotte	2	Schwarze	
Goldene Zwiebe	1	Bio-Tafeloliven	gr 30
Rotwein	1 Glas	Salz und Pfeffer	Nach Belieben

Vorbereitung

Das Mehl mit den Eiern verkneten, bis der Teig glatt und elastisch ist. Mit Frischhaltefolie abdecken und ruhen lassen.

Eine dünne Platte ausrollen und breite Pappardelle ausschneiden. Diese auf ein bemehltes Blech legen und leicht trocknen lassen.

Schneiden Sie das Wildschweinfleisch in kleine Stücke und marinieren Sie es in Rotwein mit Kräutern und Gewürzen.

In einem großen Topf den gehackten Sellerie, die Karotte und die Zwiebel in nativem Bio-Olivenöl anbraten. Das aus der Marinade abgetropfte Fleisch dazugeben und von allen Seiten gut anbraten.

Mit einem Teil des Rotweins aus der Marinade ablöschen und diesen vollständig verdampfen lassen. Mindestens eine Stunde lang auf kleiner Flamme weitergaren, bei Bedarf etwas Wasser oder Brühe hinzufügen. Am Ende der Garzeit mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tomaten schneiden und mit etwas nativem Bio-Olivenöl extra, Salz und Pfeffer anbraten. Ein wenig Wasser hinzufügen und einkochen lassen. Die Soße durch ein feines Sieb abseihen und weiter kochen, bis sie dick und samtig ist.

Die Pappardelle in reichlich Salzwasser kochen, al dente abtropfen lassen und kurz in einer Pfanne mit einem Teil des Wildschweinragouts schwenken.

Eine Schicht Tomatenreduktion auf dem Tellerboden anrichten, die gewürzten Pappardelle darauf legen, mit mehr Fleischsauce, messerscharfen Bio-Tafeloliven und einem Spritzer rohem nativem Bio-Olivenöl extra ergänzen.



ÖL UND GESCHMACK: PERFEKTE KOMBINATIONEN FÜR IHRE REZEPTE

Ausgewählt wurde ein **EVO-Öl der Sorte Nostrale di Rigali (Umbrien)**, das eine mittlere krautige Fruchtigkeit und einen mittleren bitteren und würzigen Abgang aufweist. Seine Noten von Artischocke und Zichorie passen perfekt zu Wildschweinfleisch.

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

Für diese kreative Zubereitung wurde ein EVO-Öl der Sorte Tonda Iblea (Sizilien) ausgewählt, das eine mittlere bis intensive grüne Fruchtigkeit und starke Anklänge an Tomatenblätter aufweist. Leichte Bitterkeit und intensive Schärfe begleiten die süßen Noten der kandierten Orange mit Charakter.

Rustikaler Bio-EVO-Ölkuchen mit Bio-Tafelolivenpastete und kandierten Orangen

Zutaten

Mehl	gr 250	Entsteinte schwarze Bio-Tafeloliven	gr 100
Natives Bio-Olivenöl Extra	gr 90	Natives Bio-Olivenöl Extra	Nach Belieben
Kaltes Wasser	gr 60 ca.	Salz	Nach Belieben
Salz	gr 5	Pfeffer	Nach Belieben

Für die Füllung

Weißkohl oder Wirsingkohl	1/2	Kandierte Orange	Nach Belieben
Rote Zwiebel	1	Fenchel	Nach Belieben
Orange (Schale und Saft)	gr 60		

Vorbereitung

Das Mehl mit Wasser, einer Prise Salz und einem Spritzer nativem Bio-Olivenöl extra kneten, bis ein glatter, homogener Teig entsteht. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Zwiebel und den Wirsing in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne einen Schuss natives Bio-Olivenöl extra erhitzen und die Zwiebel zusammen mit dem Wirsing anschwitzen. Den Saft und die abgeriebene Schale der Orange dazugeben und bei milder Hitze kochen, bis der Wirsing weich und trocken ist. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann abkühlen lassen.

Den Teig mit einem Nudelholz oder einem Teigausstecher dünn ausrollen. Eine Backform (oder mehrere kleine Formen) mit dem Teig auslegen, dabei einen kleinen Rand frei lassen. Mit dem gedünsteten Wirsing füllen, dabei die Füllung gut verteilen.

Im auf 180 °C vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen, bis der Boden und die Oberfläche goldbraun sind.

Aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. Mit rohem nativem Bio-Olivenöl extra beträufeln und mit gehackten schwarzen Bio-Tafeloliven, kandierter Orangenschale und Büscheln von wildem Fenchel garnieren, um eine aromatische und dekorative Note zu erhalten.

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

Gepaart mit einem EVO-Öl der Sorte Peranzana (Apulien), mit einer mittleren krautigen Fruchtigkeit und einem Hauch von Artischocke, Mandel und frischen Kräutern. Die Ausgewogenheit von mittlerer Bitterkeit und Schärfe macht ihn zu einem eleganten Begleiter für dieses duftende Sommergericht.



Fusilli Aubergine, Tomate, Minze und Bio-EVO-Öl

Zutaten

Grieß	gr 300	Gesalzener Ricotta	gr 100
Warmes Wasser	ca. ml 150	Frisches Basilikum	Nach Belieben
Auberginen	2	Frische Minze	Nach Belieben
Kirschtomaten	gr 200	Salz	Nach Belieben
Rote Zwiebel	1	Pfeffer	Nach Belieben
Natives Bio-Olivenöl Extra	Nach Belieben		

Vorbereitung

Den Grieß mit Wasser verkneten, bis die Masse glatt und elastisch ist. Zu Stäbchen formen und auf einem speziellen Eisen zu Fusilli ausrollen. Auf einem bemehlten Blech leicht trocknen lassen.

Die Auberginen in Würfel schneiden, leicht salzen und etwa 15 Minuten ruhen lassen, um ihnen die Bitterkeit zu nehmen. Mit Küchenpapier abtrocknen.

In einer großen Pfanne einen Schuss natives Bio-Olivenöl extra erhitzen und die fein gehackte Zwiebel anbraten. Die halbierten Kirschtomaten und die Auberginen hinzufügen. Bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel kochen, bis das Gemüse weich, aber nicht matschig ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Am Ende der Garzeit die handgehackte Minze und das Basilikum hinzugeben.

Die Fusilli in reichlich Salzwasser kochen. Al dente abgießen und in der Pfanne mit der vorbereiteten Sauce schwenken. Den geriebenen, gesalzenen Ricotta unterrühren.

Mit einem Spritzer rohem nativem Bio-Olivenöl extra, frischen Kräuterblättern und, falls gewünscht, einer knusprigen Scheibe Parmigiano Reggiano DOP.

Tomatencoulis, primo sale, Bio-Tafeloliven, Bio-EVO-Öl und Brotcroustons

Zutaten

Reife Tomaten	gr 500	Basilikum	Nach Belieben
Primo sale	gr 200	Frische Minze	gr 5
Selbstgebackenes Brot	gr 150	Wilder Fenchel	Nach Belieben
Schwarze Bio-Tafeloliven	gr 50	Salz	Nach Belieben
Natives Bio-Olivenöl Extra	gr 60	Pfeffer	Nach Belieben

Vorbereitung

Die Tomaten gründlich waschen, die Haut in Kreuze schneiden und einige Sekunden in kochendem Wasser blanchieren. Abgießen und sofort in Wasser und Eis abkühlen. Die Tomaten häuten und mit einigen Basilikumblättern pürieren, bis eine glatte Coulis entstanden ist. Einen Spritzer natives Bio-Olivenöl extra, einige Tropfen Zitronensaft, Salz und Pfeffer hinzugeben. Die Mischung durch ein Sieb streichen, um alle faserigen Rückstände und Kerne zu entfernen.

Das Brot in Würfel schneiden, mit etwas nativem Bio-Olivenöl extra beträufeln und im Ofen rösten, bis es gleichmäßig golden und knusprig ist.

Das primo sale in gleichmäßige Würfel schneiden.

Die schwarzen Bio-Tafeloliven entsteinen und ganz lassen oder halbieren.

Die kalte Coulis in eine Schüssel gießen. Die Käsewürfel, die Brotcroustons und die Bio-Tafeloliven hinzufügen. Mit frischen Minzblättern und wildem Fenchel ergänzen. Mit einem Spritzer rohem nativem Bio-Olivenöl extra abschließen.

ÖL UND GESCHMACK: PERFECTE KOMBINATIONEN FÜR IHRE REZEPTE

Ausgewählt wurde ein EVO-Öl der Sorte **Itrana (Latium)** mit einer mittelintensiven, krautigen Fruchtigkeit und Anklängen an Tomate und Basilikum. Seine intensive Schärfe und leichte Bitterkeit machen es zu einer perfekten Ergänzung zu frischen, duftenden Gerichten.



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

Die Sorte Dolce aus Rossano (Kalabrien) wurde wegen ihrer mittleren krautigen Fruchtigkeit mit einem Hauch von Mandel, Artischocke und Tomate ausgewählt. Mittlere Bitterkeit und Schärfe gleichen die Reichhaltigkeit des Gerichts aus.

Saltimbocca alla romana mit Bio-Tafeloliven und Bio-EVO-ÖL

Zutaten

Mehl	gr 100	Natives Bio-Olivenöl Extra	gr 20
Dünne Scheiben vom Kalbfleisch	4	Salz	Nach Belieben
Süßer Rohschinken	4 Scheiben	Pfeffer	Nach Belieben
Frischer Salbei	8 Blätter	Gemischte Bio-Tafeloliven (zum Garnieren)	gr 50
Trockener Weißwein	gr 50		

Vorbereitung

Auf jede Kalbfleischscheibe eine Scheibe Schinken und ein Salbeiblatt legen. Die Zutaten mit einem Zahnstocher befestigen, damit sie gut am Fleisch haften.

Nur die Seite des Fleisches ohne Schinken leicht bemehlen. In einer Bratpfanne einen Spritzer natives Bio-Olivenöl extra erhitzen und die Saltimbocca mit der bemehlten Seite nach unten legen. Bei starker Hitze goldbraun braten, dann schnell auf die andere Seite drehen.

Mit Weißwein ablöschen und den Alkohol verdampfen lassen. Einige Minuten lang weitergaren, damit das Fleisch zart bleibt. Nur bei Bedarf nachsalzen und leicht pfeffern.

Die Saltimbocca heiß servieren und mit dem Bratensaft begießen. Das Gericht mit einigen Bio-Tafeloliven garnieren.

Schokoladenkuchen in Bio-EVO-Öl mit Erdbeeren und goldenen Schokoladenblättern

Zutaten

70%ige Zartbitterschokolade	gr 200	Salz	Nach Belieben
Natives Bio-Olivenöl Extra	gr 100	Frische Sahne (zum Begleiten)	gr 100
Zucker	gr 30	Zucker	gr 20
Ganze Eier	2	Frische Erdbeeren	Nach Belieben
Mehl	gr 20	Goldene Schokoladenblätter	Nach Belieben
Creme	ml 30		

Vorbereitung

Die Zartbitterschokolade in einem Wasserbad schmelzen. Nach dem Schmelzen das native Bio-Olivenöl extra hinzufügen und rühren, bis es glänzt und glatt ist. In einer Schüssel die ganzen Eier mit dem Zucker leicht verquirlen, bis sie hell und schaumig sind.

Die lauwarmer Schokolade in die Eimasse einrühren, dabei vorsichtig rühren, damit sie nicht zerfällt. Das gesiebte Mehl mit einer Prise Salz hinzugeben, dann die Sahne hinzufügen und vorsichtig verrühren, bis die Masse gleichmäßig ist.

Den Teig in eine zuvor gebutterte und bemehlte Form geben und diese zu drei Vierteln füllen. Im auf 150 °C vorgeheizten Backofen backen, bis der Kuchen durchgebacken ist.

Etwas abkühlen lassen und die Torte in Scheiben schneiden und servieren. Mit Schlagsahnebüschelein, halbierten frischen Erdbeeren, einem frischen Minzblatt und, falls vorhanden, einigen goldenen Schokoladenblättern garnieren.

ÖL UND GESCHMACK: PERFEKTE KOMBINATIONEN FÜR IHRE REZEPTE

Ein raffiniertes Dessert, begleitet von einem **EVO-Olivenöl aus der Sorte Ascolana Tenera (Marken)**. Mittel-leichte krautige Fruchtigkeit mit Noten von Tomate, Apfel und Mandel. Die mittelstarke Schärfe und Bitterkeit verleihen ihm eine überraschende und harmonische Note.





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.