

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



rezepte

mit Olivenöl mit geschützter Ursprungsbezeichnung



g.u. geschützte Ursprungsbezeichnung

Jedes Olivenöl g.U. ist einzigartig durch die **enge Verbindung** zwischen Produkt und Anbaugebiet. Für diese Produkte spielen Vielfalt, Geologie, Klima, Zeitpunkt der Lese, Knowhow (...) eine entscheidende Rolle für die gewünschte **Qualität** und **Geschmacksrichtungen**.

Die g.U. ist eine gesamtheitliche Garantie für das Produkt mit seinen für das Anbaugebiet speziellen Merkmalen und dem durch langjährige Erfahrung gewonnenen **Know-how** und sie wird im **Lastenheft** der jeweiligen Bezeichnung festgeschrieben.

Die g.U. garantiert eine **lokalisierte Herkunft**.

In Europa gibt es über **100 Olivenöle** mit anerkannter g.U.. Dazu zählen unter anderem: Baena (*Spanien*), Les Garrigues (*Spanien*), Kalamata (*Griechenland*), Tras os Montès (*Portugal*), Terra di Barri (*Italien*), Sitia (*Griechenland*), Umbria (*Italien*), Riviera Ligure (*Italien*), ...

In Frankreich sind es 8 Olivenöle mit geschützter Ursprungsbezeichnung und 6 Olivensorten g.U..

Wussten Sie schon ?

Die Herkunft von Olivenölen muss zwingend auf dem Produktetikett stehen. Diese wird bestimmt durch den Ort, an dem die Olivenernte stattfindet, und den Ort, an dem die Oliven gepresst werden (Gewinnung des Öls).



Sprechen wir über die Geschmacksrichtungen

Man kann Olivenöle in **drei übergeordnete Geschmacksrichtungen** einteilen: **subtiler Geschmack** - „goût subtil“ (Öle aus Oliven, die in reifem, nahezu weichen Zustand geerntet wurden, mit fruchtiger oder blumiger Note), **intensiver Geschmack** - „goût intense“ (Öle aus Oliven, die in reifem Zustand geerntet wurden, mehr oder wenig kräftig, mit krautiger oder Gras-Note), **ursprünglicher Geschmack** - „goût à l'ancienne“ (Öle aus Oliven, die zwischen Ernte und Pressung unter kontrollierten Bedingungen in der Ölmühle gelagert werden, sehr weich, mit der Note von schwarzen Oliven, Kakao, Sauerteig...).

Jede g.U. steht für eine Geschmacksrichtung und bietet verschiedene Aromen, die mehr oder weniger markant sind:



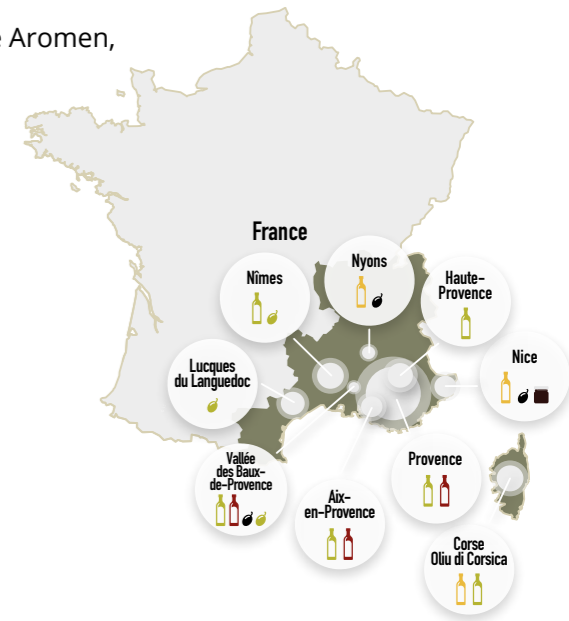
Olivenöle aus Nyons, Nice, Corse - Oliu di Corsica - récolte à l'ancienne (Ernte nach ursprünglicher Art)



Olivenöle aus Haute-Provence, Nîmes, Vallée des Baux-de-Provence, Aix-en-Provence, Corse - Oliu di Corsica, Provence



Olivenöle aus Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées (gereifte Oliven), Aix-en-Provence - olives mûrées (gereifte Oliven), Provence - olives mûrées (gereifte Oliven)





Vorbereitung: 15 Minuten

frischer salat

mit huile d'olive d'Aix-en-Provence g.U.

Für 4 Personen:

- ½ Melone
- 3 mehrfarbige Tomaten
- 1 Handvoll Kirschtomaten
- Ein paar Minzblätter
- ½ Bündel Basilikum
- 1 Handvoll Rucola
- Frischer Ziegenkäse (oder Mozzarella di bufala Campana g.U.)
- 2 dicke Scheiben g.g.A Bayonne-Schinken
- 1,5 EL Balsamico-Essig aus Modena
- 3 EL **huile d'olive d'Aix-en-Provence g.U.**
- Salz, Pfeffer

- 1 Die halbe Melone entkörnen. Machen Sie Kugeln mit einem Kugelausstecher (oder schneiden Sie sie in Würfel).
- 2 Tomaten waschen. Schneiden Sie die Kirschtomaten in zwei Hälften, die mehrfarbige Tomaten in mittlere Scheiben.
- 3 Den Käse in Würfel und den Schinken in dicke Streifen schneiden.
- 4 Der frischen Kräuter (Minze, Basilikum) waschen und feinhacken, der Rucola waschen.
- 5 Bereiten Sie die Vinaigrette durch Mischen von Essig und Olivenöl und würzen Sie sie nach Geschmack.
- 6 Alles in einer Salatschüssel mischen und frisch servieren.

Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit intensivem Geschmack aus **Aix-en-Provence g.U.** mit seinen Aromen von frischen Kräutern und/oder roher Artischocke, mit vollmundiger Note aus Nuss, frischen Haselnüssen und roten Früchten. Sie können aber auch eines der folgenden Olivenöle g.U. verwenden: Nîmes, Haute-Provence, Corse - Oliu di Corsica, Provence, Vallée des Baux-de-Provence.





Vorbereitung: 20 Minuten
Kochen: 20 Minuten

Flammkuchen mit Kohl und huile d'olive d'Aix-en-Provence - olives mûrées g.U.

Für 2 Personen:

- Für den Teig:*
- 250 g Mehl
 - 5 cl **huile d'olive d'Aix-en-Provence - olives mûrées g.U.**
 - 1 Prise Salz
 - 10 cl lauwarmem Wasser

- Zum Garnieren:*
- 200 g eine Mischung von Romanesco Kohl, Brokkoli und Blumenkohlröschen
 - 100 g gesalzener oder geräucherter Bauchspeck

- Für die Creme:*
- 10 cl Schlagsahne
 - 1 EL Weißkäse (Joghurt oder Quark)
 - 1 EL **huile d'olive d'Aix-en-Provence - olives mûrées g.U.**
 - Muskat
 - Salz und Pfeffer aus der Mühle

- 1 Den Ofen auf 210°C vorheizen. Bereiten Sie den Teig vor: Gießen Sie das Mehl und Salz in eine Rührschüssel. Fügen Sie das Olivenöl und Wasser hinzu und kneten Sie es zu einem glatten Teig.
- 2 Blanchieren Sie den Kohlröschen. Das Gemüse muss "al dente" bleiben. Sofort nach dem Blanchieren abkühlen lassen.
- 3 Bereiten Sie die Creme durch Mischen der Zutaten vor.
- 4 Den Teig dünn verteilen und auf ein Backblech legen. Die Creme auf dem Teig verteilen, Kohlröschen darauflegen und mit Speck (sehr dünn geschnitten) bestreuen. Im Ofen etwa 10 Minuten backen.

Unser Tipp: Für die Feinschmecker können Sie die Flammkuchen vor dem Backen mit Gruyère bestreuen. Sie können auch gefrorene Kohlröschen verwenden.

Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit ursprünglichem Geschmack aus **Aix-en-Provence - olives mûrées** (gereifte Oliven) **g.U.** für seine Weichheit und den Aromen des Sauerteigbrots, der schwarzen Olive, dem Kakao und der gekochten Artischocke. Sie können aber auch ein Olivenöl Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées g.U. oder Provence - olives mûrées g.U. verwenden.





Vorbereitung: 15 Minuten

toast mit hering

mit huile d'olive de Nîmes g.U.

Für 4 Personen:

- 8 Landbrot-scheiben
- 4 bis 6 geräucherte Heringe
- 2 Frühlingszwiebeln (oder 2 neue Zwiebeln)
- 2 Karotten
- Ein paar Radieschen
- Ein paar Spinatblätter
- Schnittlauch
- Etwa 20 olives de Nîmes g.U.
- 4 EL grüne Tapenade mit olives de Nîmes g.U.
- 3 EL **huile d'olive de Nîmes g.U.**
- 1 EL Apfelessig
- 1,5 TL Senf
- Pfeffer

1 Den Hering in Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben schneiden und den Schnittlauch fein hacken. Die Karotten waschen und schälen, dann mit einem Schäler dünne Karotten-Tagliatelle schneiden. Radieschen waschen und in Scheiben schneiden. Die Oliven entkernen und in Würfel oder Scheiben schneiden.

2 In einer Schüssel die Scheiben Hering, Frühlingszwiebeln, Radieschen, Karotten, Oliven und Schnittlauch kombinieren. Bereiten Sie die Vinaigrette vor, indem Sie Olivenöl, Essig, Senf und Pfeffer miteinander mischen. Über die anderen Zutaten gießen und mischen. Im Kühlschrank aufbewahren.

3 Die Brotscheiben braun grillen, mit der grünen Tapenade bestreichen und die Mischung darauflegen. Mit ein paar kleinen Spinatblättern dekorieren. Servieren mit einem grünen Salat.

Unser Tipp: Wenn Sie sie als Vorspeise servieren, planen Sie 1 Toast pro Person. Kann auch als Mini-Toast zum Aperitif angeboten werden!

Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit intensivem Geschmack aus **Nîmes g.U.** mit seinen Aromen voller Gras, trockenem Heu, Ananas, gelbe Pflaume und roher Artischocke.

Sie können aber auch eines der folgenden Olivenöle g.U. verwenden: Aix-en-Provence, Corse - Oliu di Corsica, Haute-Provence, Provence, Vallée des Baux-de-Provence.





Vorbereitung: 20 Minuten
Kochen: 35 Minuten
Ruhe lassen: 30 Minuten

Lachs im Blätterteig-Lauch

mit huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica g.U.

Für 6 Personen:

- 2 Blättern Blätterteig
- 1,2 kg Lachssteaks
- 4 Lauch
- 1 Zwiebel
- 3 EL **huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica g.U.**
- 1 TL geriebene Muskatnuss
- 1 Limette (Schale + Saft)
- 1 Eigelb
- Espelette Pfeffer
- ½ TL Kardamom
- ½ TL Fenchelsamen
- Salz, Pfeffer

1 Den Lauch waschen und in halbe Ringe schneiden. Zwiebel schälen und sehr fein hacken. In einer Pfanne die Zwiebel in 1 Esslöffel Olivenöl braten. Wenn die Zwiebel goldbraun ist, den Lauch hinzufügen. Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss hinzufügen. Zehn Minuten kochen lassen. Zur Seite legen.

2 Kombinieren Sie 2 Esslöffel Olivenöl, Limettenschale und Saft, Kardamom, Fenchelsamen, Salz, Pfeffer und Espelette-Pfeffer. Über den Lachs gießen und 30 Minuten im Kühlschrank marinieren lassen.

3 Den Ofen auf 180°C vorheizen. Rollen Sie den ersten Blätterteig aus, er sollte die Ränder Ihrer Backform bedecken. Teilen Sie Ihren Lauchfondue in drei gleiche Teile und Ihren Lachs in zwei Teile. Abwechselnd Lauchfondue (unten, Mitte, oben) und marinierten Lachs in die Backform geben. Legen Sie das andere Blatt Blätterteig darauf. Versiegeln Sie die Ränder, schneiden Sie den überschüssigen Teig ab und bürsten Sie den Teig mit einem geschlagenen Eigelb. Machen Sie ein Loch in die Mitte (damit der Dampf entweicht) und dekorieren Sie es dann (Sie können beispielsweise mit einer runden Düse Schuppen bilden). 20 bis 30 Minuten backen.

Unser Tipp: Sie können einzelne Kuchen nach dem gleichen Prinzip backen.

Olivenöl

Für dieses Rezept empfehlen wir ein Olivenöl mit intensivem Geschmack aus **Corse - Oliu di Corsica g.U.**, mit dem Aroma der Artischocke, Mandeln, Apfel, trockenem Heu und getrockneten Früchten.

Sie können aber auch eines der folgenden Olivenöle g.U. verwenden: Vallée des Baux-de-Provence, Nîmes, Aix-en-Provence, Haute-Provence, Provence.





Vorbereitung: 30 Minuten

Kochen: 2 Uhr

Schweine hachse mit Gemüse, Kartoffeln und huile d'olive de Provence - olives mûrées g.U.

Für 6 Personen:

- 2 Schweine Hachse
- 4 Karotten
- 6 Kartoffeln
- 2 Lauch
- 4 Rüben
- 1 Bouquet garni
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL **huile d'olive de Provence - olives mûrées g.U.**
- 2 l Kalbsbrühe
- 2 EL Senf
- 2 EL voller Crème fraîche
- ½ TL Kreuzkümmel
- Salz, Pfeffer

1 Zwiebel schälen und fein hacken, beiseitestellen. Alle anderen Gemüse waschen, schälen und in Stücke schneiden (mittelgroß).

2 Zwei Esslöffel Olivenöl in einen Topf geben und leicht erhitzen. Die Hachse auf allen Seiten anbraten, die gehackte Zwiebel hinzufügen. Sobald die Zwiebel durchscheinend ist, füllen Sie dem Topf mit Wasser und bringen Sie es zum Kochen. Schalten Sie die Heizung aus, nehmen Sie die Hachse und die Zwiebel aus dem Topf und werfen Sie das Wasser weg.

3 Legen Sie die Hachse wieder in dem Topf, hinzu kommt das geschnittene Gemüse, der gepresste Knoblauch, der Bouquet garni und die Kreuzkümmel. Brühe hinzufügen, abdecken und 1 Stunde bei schwacher Hitze köcheln lassen. Dann den Deckel abnehmen und nochmals 30 Minuten köcheln lassen.

4 Feuer ausmachen und eine Weile stehen lassen. Nehmen Sie 3 Schöpflöffel Brühe und reduzieren Sie diese in einem Topf bei mittlerer Hitze für 15 Minuten. 1 Esslöffel Olivenöl, Senf und voller Crème fraîche hinzufügen. Mit einem Schneebesen mischen.

5 Legen Sie das Fleisch und Gemüse in einer Servierteller. Servieren mit Soße und Gurken.

Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit ursprünglichem Geschmack aus **Provence - olives mûrées** (gereifte Oliven) **g.U.** für seine Weicheit und den Aromen der schwarzen Olive, kandierten Früchten, dem Unterholz und/oder dem angebratenen Brot.

Sie können aber auch ein Olivenöl aus Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées g.U. und Aix-en-Provence - olives mûrées g.U. verwenden.





Vorbereitung: 20 Minuten
Kochen: 20 Minuten
Ruhe lassen: 1 Uhr

Für 4 Personen:

- 400 g Lamm-Schulter
- 1 Melone
- 6 Minzblättern
- 2 EL **huile d'olive de Haute-Provence g.U.**
- Der Saft von 2 Zitronen
- 1 TL Honig
- Muskatnuss
- Espelette Pfeffer
- Kreuzkümmel
- Salz, Pfeffer

Lammerspiesse - melone

mit huile d'olive de Haute-Provence g.U.

- 1 Die Minzblättern feinhacken (einige zum Servieren reservieren). Bereiten Sie die Marinade vor, indem Sie Zitronensaft, Olivenöl, einen halben Teelöffel Honig und die Gewürze mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die gehackte Minze hinzufügen.
- 2 Schnitzen Sie das Lamm in Würfel (ca. 3 cm x 3 cm). Kombinieren Sie in einem luftdichten Behälter das Lamm und die Marinade. 30 Minuten bis 1 Stunde im Kühlschrank aufbewahren.
- 3 Die Melone halbieren und entkernen. Machen Sie Kugeln mit einem Kugelausstecher (oder schneiden Sie sie in Würfel wie das Fleisch).
- 4 Legen Sie das gewürfelte Lamm auf einen Teller. Einen halben Teelöffel Honig in die Marinade geben. Legen Sie die Melonenkugeln in die Marinade und werfen Sie sie vorsichtig um.
- 5 Machen Sie die Spieße, indem Sie abwechselnd einen Würfel Lamm- und Melonenkugeln auf den Spieß ziehen. Die Spieße mit der restlichen Marinade bestreichen. Kochen Sie die Spieße auf dem Grill oder in der Pfanne. Mit den restlichen Mintblättern servieren.

Olivenöl

Für dieses Rezept empfehlen wir ein Olivenöl mit intensivem Geschmack aus **Haute-Provence g.U.**, mit dem Aroma der rohen Artischocke, Banane, Gras, Apfel, frischen Mandeln mit ihrer Bitterkeit und Schärfe.

Sie können aber auch eines der folgenden Olivenöle g.U. verwenden: Vallée des Baux-de-Provence, Nîmes, Aix-en-Provence, Corse - Oliu di Corsica, Provence.





Vorbereitung: 30 Minuten

Kochen: 1:15 Uhr

Für 6 Personen:

- 1 grüner (oder weißer) Kohl (1.5 kg)
- 3 bis 4 Scheiben altes Weißbrot
- 20 cl Milch
- 200 g Hackfleisch
- 150 g Kalbs Hackfleisch
- 250 g Wurstfleisch (sehr feines Hackfleisch, Schwein)
- 1 Zwiebel
- 1 TL starkem Senf
- 1 Ei
- 50 cl entfettete Rinderbrühe
- 4 EL **huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées g.U.**
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit ursprünglichem Geschmack aus **Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées** (gereifte Oliven) **g.U.**, mit seinen Aromen kandierter Oliven, schwarzen Oliven, Olivenbrei, Kakao, Champignons, gekochte Artischocke, Trüffel und Sauerteigbrot. Sie können aber auch ein Olivenöl aus Aix-en-Provence - olives mûrées g.U. oder Provence - olives mûrées g.U. verwenden.

kohlrouladen mit huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées g.U.

1. Kochen Sie Wasser in einem großen Topf, der Ihren ganzen Kohl enthalten kann. Das Wasser salzen. Den Kohl waschen und das Zentrum, mit einem großen scharfen Messer ausschneiden. Der ganze Kohl ins Wasser tauchen, mindestens 10 Minuten zittern lassen, bis sich die ersten Blätter von selbst lösen. Wenn die Blätter sich lösen, aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen auf ein sauberes Tuch. So zu verfahren, bis alle Blätter weich sind.
2. Das Brot in die Milch einweichen. Die Zwiebel fein hacken und in einer Schüssel mit dem Hackfleisch vermischen. Fügen Sie die gut abgetropften Scheiben Weißbrot, Senf, 3 Esslöffel Olivenöl und das Ei zu. Salzen, pfeffern und gut mischen.
3. Legen Sie 2 abgetropfte Kohlblätter übereinander in einen Teller (maximal 3, wenn sie dünn/klein sind), entfernen Sie die Rippen, wenn sie zu groß erscheinen, und Sie das Falten behindern. Legen Sie einen Teil der Hackfleischmischung in die Mitte, falten Sie die beiden Seiten nach innen und rollen Sie die Blätter vorsichtig fest. Binden Sie sie gegebenenfalls wann nötig.
4. Legen Sie alle Kohlrouladen in einer ofenfesten Schüssel, gießen Sie die Brühe hinein, dann 1 Esslöffel Olivenöl und decken Sie die Schüssel ab. 45 Minuten bei 180°C im Ofen backen. Heiß mit gedämpften Kartoffeln servieren.

Unser Tipp: Fügen Sie an der Füllung eine Handvoll entkernte olives noires de Nyons g.U. hinzu.





Vorbereitung: 15 Minuten
Kochen: 45 Minuten

karottenflan

mit huile d'olive de Nyons g.U.

Für 6 Flans:

- 4 Karotten
- 1 Zwiebel
- 2 Joghurt
- 2 Eier
- 1 TL **huile d'olive de Nyons g.U.**
- 1 TL Maisstärke
- 1 TL Kreuzkümmel
- 60 g geriebenen Käse
- Salz, Pfeffer

1 Die Zwiebel schälen und in kleine Stücke schneiden. In einer Bratpfanne mit Olivenöl anbraten. Die Karotten abspülen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Karotten in die Bratpfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen, 5 Minuten anbraten und dann ein Glas Wasser hinzufügen (wie nötig). Decken Sie die Bratpfanne ab und kochen Sie sie 20 bis 25 Minuten lang (die Karotten sollten zart sein).

2 Den Ofen auf 180°C vorheizen.
Die Karotten abtropfen lassen und zu Püree reduzieren.

3 Mischen Sie das Karottenpüree mit Joghurt, geschlagenen Eiern, Maisstärke, geriebenem Käse, Kreuzkümmel und fügen Sie dann Salz und Pfeffer hinzu nach Geschmack.

4 Gießen Sie die Zubereitung in 6 einzelne Formen. 20 bis 25 Minuten im Ofen backen.

Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit subtilem Geschmack aus **Nyons g.U.**. Dieses Öl überzeugt durch seine weiche Note, die cremige Konsistenz, seine Aromen aus getrockneten Früchten sowie einem buttrigen Geschmack, der begleitet wird von den Aromen frischer Haselnüsse und/oder frisch gemähem Gras.

Sie können aber auch eines der folgenden Olivenöle g.U. verwenden: Nice und Corse - Oliu di Corsica - récolte à l'ancienne.





Vorbereitung: 30 Minuten
Kochen: 25 Minuten

Für 6 Personen:

- 500 g (Püree) Kartoffeln
- 50 g Feinweizen-Grieß
- 150 g Mehl
- 2 Eigelb
- 4 EL **huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence g.U.**
- Großes Salz
- Pfeffer

kartoffelknödel

mit huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence g.U.

- 1 Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Die Kartoffeln abtropfen lassen und heiß zerdrücken zum Püree. Abkühlen lassen. 2 Esslöffel Olivenöl, Grieß und Mehl zu den Kartoffelpürees geben und gut mischen. Zum Schluss geschlagenes Eigelb hinzufügen, Salz und Pfeffer nach Belieben einarbeiten. Lassen Sie den Teig vollständig abkühlen.
- 2 Befeuchten Sie Ihre Hände (und wiederholen Sie den Vorgang, sobald Ihre Hände zusammenkleben) und formen Sie Knödel von der Größe einer Walnuss. Legen Sie sie auf ein Backblech (vorzugsweise mit Backpapier bedeckt oder leicht bemehlt).
- 3 Tauchen Sie die Knödel für ein paar Minuten in einen großen, mit zitterndem Wasser gefüllten Topf. In mehreren "Fängen" fortfahren. Wenn die Knödel an die Oberfläche steigen, lassen Sie sie abtropfen und legen Sie sie beiseite.
- 4 In einer Bratpfanne 2 Esslöffel Olivenöl erhitzen und die Knödel goldbraun braten. Mit Tomatensauce oder fein gehacktem Schnittlauch servieren.

Unser Tipp: Die Knödel begleiten sehr gut Fleisch in eine Soße (Gulasch, Burgunder-Rindfleisch...).

Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit intensivem Geschmack aus **Vallée des Baux-de-Provence g.U.** mit seinen Aromen aus frisch gemähtem Gras, Apfel, Mandeln, roher Artischocke, frischen Haselnüssen und Tomatenblatt.

Sie können aber auch eines der folgenden Olivenöle g.U. verwenden: Provence, Aix-en-Provence, Nîmes, Haute-Provence, Corse - Oliu di Corsica.





Vorbereitung: 30 Minuten
Kochen: 35 Minuten
Ruhe lassen: 5 Uhr

Für 6-8 Personen:

- 510 g Mehl Typ 45
- 12 g frische Hefe
- 60 g Vollmilch
- 2 Eier
- 2 EL **huile d'olive de Nice g.U.**
- 200 g Schlagsahne
- 110 g Zucker
- 1 TL Salz
- Eiszucker

Kompott mit Erdbeeren :

- 250 g Erdbeeren
- 2 EL **huile d'olive de Nice g.U.**
- 1 EL Zucker

Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit subtilem Geschmack aus **Nice g.U.**. Dieses Öl überzeugt durch seine Weichheit und die Aromen der Mandeln, rohen Artischocke, Ginsterblüten, Heu, Gras, Blätter, Pâtisserie, reife Äpfel, Trockenfrüchte und die Zitrusnoten.

Sie können aber auch eines der folgenden Olivenöle g.U. verwenden: Nyons und Corse - Oliu di Corsica - récolte à l'ancienne.

"butchy" brioche & Erdbeeren mit huile d'olive de Nice g.U.

- ☀ Die Hefe in 50 g Mehl zerbröckeln und die lauwarme Milch hinzufügen. 15 Minuten stehen lassen. Geben Sie den Rest des gesiebten Mehls in die Schüssel Ihres Mixers, fügen Sie die Hefe, dann die Eier, das Olivenöl, die Sahne, den Zucker und das Salz in dieser Reihenfolge hinzu und kneten Sie bei mittlerer Geschwindigkeit etwa 10 Minuten lang. Stoppen Sie den Mixer, wenn der Teig von den Wänden loslässt.
- ☀ Mit einem Geschirrtuch abdecken und mindestens 3 Stunden bei Raumtemperatur beiseitestellen, bis sich der Teig verdoppelt hat. Entgasen Sie den Teig, indem Sie ihn noch einige Minuten mit dem Mixer kneten. Der Teig steigt besser, wenn es entgast ist.
- ☀ Bestäuben Sie Ihre Arbeitsfläche mit Mehl und formen Sie 8 bis 12 Teigkugeln von ungefähr gleicher Größe. Legen Sie die Teigkugeln, ohne dass sie sich berühren, in die Form Ihrer Wahl. Mit einem Geschirrtuch bedecken und mindestens 2 Stunden aufstehen lassen.
- ☀ Nach Ablauf der zweiten Wachstumszeit die Brioche mit etwas Milch bestreichen und 30 Minuten bei 150°C backen. Aus dem Ofen etwas Olivenöl mit einer Bürste auf die Brioche streichen und mit Eiszucker bestreuen.
- ☀ Waschen und entfernen Sie die Krone, schneiden Sie sie in 2 oder 4 (je nach Größe der Erdbeeren). Die Hälfte reservieren. Kombinieren Sie Olivenöl und Zucker in einer Pfanne, fügen Sie die Hälfte der Erdbeeren hinzu. Kandieren Sie sie einige Minuten lang (3 bis 5 Minuten). Legen Sie die kandierten Erdbeeren und frischen Erdbeeren auf die abgekühlte Brioche.





Vorbereitung: 30 Minuten
Kochen: 35 Minuten

Schwarzwälder Kirschtorte

mit huile d'olive d'Aix-en-Provence - olives mûrées g.U.

Für 8 Personen:

- 6 Eier
- 150 g Mehl
- 150 g Zucker
- 40 g Kakao
- 50 ml Milch
- 20 ml **huile d'olive d'Aix-en-Provence olives mûrées g.U.**
- 1 Beutel mit Backpulver
- 2 Beuteln Vanillezucker
- 1 TL Zimt (Optional)

Für die Füllung:

- 1 Glas Kirschen in Sirup
- 50 cl flüssige frische Sahne
- 50 g Eiszucker
- ½ TL Vanillepulver
- 1 Beutel Sahnesteif (Optional)
- Kirsch (Optional)
- 50 g schwarze Schokolade

Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit ursprünglichem Geschmack aus **Aix-en-Provence - olives mûrées** (gereifte Oliven) **g.U.** für seine Weichheit und den Aromen des Sauerteigbrots, der schwarzen Olive, dem Kakao und der gekochten Artischocke. Sie können aber auch ein Olivenöl Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées g.U. oder Provence - olives mûrées g.U. verwenden.

- 1 Gießen Sie die Sahne in einen Behälter und stellen Sie es mit den Peitschen des Mixers in den Kühlschrank.
- 2 Den Kuchen vorbereiten: Den Ofen auf 180°C vorheizen. Das Weiß vom Eigelb trennen. Eigelb, Zucker und Vanillezucker schlagen und Milch und Olivenöl hinzufügen. Der Kakao hinzufügen, dann das gesiebte Mehl und das Backpulver (und möglicherweise Zimt). Das Eiweiß steif schlagen (eine Prise Salz hinzufügen). Das Eiweiß vorsichtig unter die Zubereitung heben. In eine geölte Form gießen und 35 Minuten backen.
- 3 Die Schlagsahne vorbereiten: Die kalte Schlagsahne steif schlagen. Wenn die Schlagsahne fest wird, fügen Sie den Eiszucker und dann die Vanille hinzu (und etwas Sahnesteif, wenn nötig).
- 4 Kuchen Aufbau:
 - Wenn er kalt ist schneiden Sie den Kuchen in 2.
 - Beide Seiten des Kuchens mit dem Kirschsirup einweichen (möglicherweise mit ein paar Tropfen Kirsch!)
 - Eine Schicht Schlagsahne auftragen, ein paar Kirschen darüber streuen, den zweiten Teil des Kuchens darauflegen, mit Schlagsahne bedecken und mit Kirschen bestreuen.
 - Beenden Sie den Kuchen, indem Sie die Schokolade mit einer großen Reibe (oder einem Schäler) darüber reiben.





Vorbereitung: 20 Minuten
Kochen: 15-20 Minuten
Ruhe lassen: 30 Minuten

weihnachtskekse

mit Ingwer, Zimt und huile d'olive de Nice g.U.

Für etwas 25 bis 30 Keksen:

- 370 g Mehl
- 180 g Rohrzucker
- 55 g weißer Zucker
- 80 g weicher Butter
- 10 cl **huile d'olive de Nice g.U.**
- 1 Ei
- 5 g Backpulver
- 1 EL Zimt
- 1 EL Ingwer
- 1 Prise Salz
- Eiszucker

Für das Königs Glasur:

- 150 g gesiebter Eiszucker
- 1 Eiweiß

☀️ Mischen Sie in einer Schüssel den weißen Zucker, den Rohrzucker und die weiche Butter. Das Olivenöl unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Dann die Gewürze zur Vorbereitung geben: Zimt, Ingwer und Salz. Fügen Sie das geschlagene Ei, dann das Mehl und das Backpulver hinzu. Bilden Sie eine Kugel, in Plastikfolie rollen und etwa 30 Minuten im Kühlschrank aufbewahren.

☀️ Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig auf eine Dicke von 4 mm ausrollen. Schneiden Sie Kekse aus dem Teig in Form Ihrer Wahl. Bestreuen mit Eiszucker, auf ein mit Kochpapier ausgelegtes Backblech legen und 15 bis 20 Minuten lang in den Ofen stellen. Nach dem Backen auf einem Kühlnetz abkühlen lassen, bevor Sie sie dekorieren.

☀️ Bereiten Sie die Königsglasur, indem man nach und nach das Eiweiß mit dem Eiszucker vermischt (anpassen, um eine Konsistenz zu erhalten, die weder zu fest noch zu weich ist). In eine Tube (aus Backpapier) oder in eine Tüte mit einem sehr feinen Mundstück geben und nach eigenem Geschmack dekorieren.

Unser Tipp: Sie können ihre Kekse auch mit geschmolzener Schokolade verzieren oder Ihre Königs Glasur mit Lebensmittelfarbstoff färben.

Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit subtilem Geschmack aus **Nice g.U.**. Dieses Öl überzeugt durch seine Weichheit und die Aromen der Mandeln, rohen Artischocke, Ginsterblüten, Heu, Gras, Blätter, Pâtisserie, reife Äpfel, Trockenfrüchte und die Zitrusnoten.

Sie können aber auch eines der folgenden Olivenöle g.U. verwenden: Nyons und Corse - Oliu di Corsica - récolte à l'ancienne.





Vorbereitung: 20 Minuten
Kochen: 40 Minuten

Für 6 Personen:

- 420 g Mehl
 - 100 g Butter
 - 30 g **huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence g.U.**
 - 80 g Zucker
 - 2 EL fein geriebene Orangenschale
 - 1 Prise Salz
 - 2 Eier
 - 10 cl kaltem Wasser
- Für die Füllung:
- 1 kg Renette Äpfeln
 - 60 g Zucker
 - 100 g Rosinen
 - 30 g Haselnüssen
 - 3 EL Haselnusspulver
 - 2 EL **huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence g.U.**
 - 2 EL Eiszucker
 - 2 EL Rum
 - 1 TL Zimt
 - 1 Eigelb

Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit intensivem Geschmack aus **Vallée des Baux-de-Provence g.U.** mit seinen Aromen aus frisch gemähtem Gras, Apfel, Mandeln, roher Artischocke, frischen Haselnüssen und Tomatenblatt.

Sie können aber auch eines der folgenden Olivenöle g.U. verwenden: Provence, Aix-en-Provence, Nîmes, Haute-Provence, Corse - Oliu di Corsica.

Apfelkuchen

mit huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence g.U.

- 1 Bereiten Sie den Teig: In eine Schüssel das Mehl und die in Stücke geschnittene Butter geben. Mit den Fingern mischen und die Eier, das Olivenöl, den Zucker, das Salz und die fein geriebene Orangenschale hinzufügen. Ein wenig Wasser hinzufügen um eine Kugel zu bilden, dann im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2 In der Zwischenzeit bereiten Sie die Füllung. Die Rosinen in 1 Esslöffel Rum anschwellen lassen. Die Äpfeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in einer Schüssel geben. Alles mischen. Schneiden Sie die Teigkugel in 2/3 und 1/3. Die beiden Teigkugeln ausrollen.
- 3 Den Tortenteller einölen. Mit dem größeren Teigblatt bedecken und den Boden mit dem Haselnusspulver bestreuen. Die Apfelmischung und die Rosinen auf dem Teig anrichten und mit 1 Esslöffel Rum und 1,5 Esslöffel Olivenöl beträufeln.
- 4 Mit dem zweiten Teigblatt abdecken. Drücken Sie die Kanten zusammen, um sie richtig zu schließen. Das Eigelb mit einem halben Esslöffel Olivenöl mischen, die Oberseite des Kuchens mit dieser Mischung bestrichen. Machen Sie ein Loch in der Oberseite. Im Ofen bei 180°C 30 bis 40 Minuten backen.

Unser Tipp: Kalt mit einer Kugel Vanilleeis servieren.





Vorbereitung: 20 Minuten
Kochen: 30 Minuten
Ruhe lassen: 30 Minuten

mirabelle tarte

mit huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica récolte à l'ancienne g.U.

Für 4 bis 6 Personen:

Für das Teig mit Olivenöl:

- 250 g Mehl
- 1 TL feines Salz
- 6 cl **huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica - récolte à l'ancienne g.U.**
- 12 cl kaltem Wasser

Füllung:

- 300 g Mirabellen
- 1 Ei
- 60 g gemahlen Mandeln
- 1 EL **huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica - récolte à l'ancienne g.U.**
- 3 EL Zucker
- 15 cl crème fraîche (oder Quark)

Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit subtilem Geschmack aus **Corse - Oliu di Corsica - récolte à l'ancienne** (Ernte nach ursprünglicher Art) **g.U.** und bekannt für seine Aromen der schwarzen Olive, trockenem Heu, getrockneten Früchten (Mandeln, Nüsse, Haselnüsse), dem blumigen Duft des Buschlands, Champignons und dem Unterholz.

Sie können aber auch eines der folgenden Olivenöle g.U. verwenden: Nice oder Nyons.

- ☀️ Bereiten Sie den Teig: Mehl und Salz mischen, dann Olivenöl und Wasser hinzufügen. Zu einem glatten Teig kneten. Den Teig ausrollen, legen Sie es in eine Kuchenform, 30 Minuten lang kühlen lassen.
- ☀️ Ofen auf 180°C vorheizen. Spülen Sie die Mirabellen, schneiden Sie sie in zwei Hälften und entfernen Sie ihre Grube. Zur Seite legen.
- ☀️ Das Ei schlagen und die crème fraîche, das Olivenöl, 1 Esslöffel Zucker und das Mandelpulver hinzufügen. Gießen Sie die Mischung über den Teig. Legen Sie die Mirabellen auf den Teig (runde Seite sichtbar, innen auf dem Teig). Mit 2 Esslöffel Zucker bestreuen. 20 bis 30 Minuten backen.

Unser Tipp: Wenn Sie Mirabellen in Sirup verwenden, backen Sie die Torte ohne die Früchte (nur den Teig und die Mischung) und fügen Sie sie vor dem Servieren hinzu (sobald der Kuchen abgekühlt ist). Ersetzen Sie dann die 2 Esslöffel Zucker durch etwas Mirabellensirup.



Rezepte stammen von den "cookettes" von France Olive.

Konzeption, Realisation und Redaction: France Olive

Fotos: Magali Ancenay



www.lookingfortheperfectfood.eu

France Olive

40 place de la Libération

26110 Nyons - France

+33 (0)4 75 26 90 90

fra@lookingfortheperfectfood.eu



FRANCE
Olive



MIT MITTELEN DER
EUROPÄISCHEN UNION
FINANZIERTE KAMPAGNE.

Der Inhalt dieser Werbekampagne gibt lediglich die Ansichten des Autors wieder und liegt in seiner alleinigen Verantwortung. Die Europäische Kommission und die Exekutivagentur für Verbraucher, Gesundheit, Landwirtschaft und Lebensmittel (CHAFEA) übernehmen keinerlei Verantwortung für eine etwaige Weiterverwendung der darin enthaltenen Informationen.