

# Rezeptvorschläge mit Olivenöl

## „Pappa al Pomodoro“ (Dicke Tomaten-/Brot-Suppe)

5 Esslöffel Olivenöl, intensivfruchtig

1 Zwiebel (in Ringe schneiden und im Olivenöl andünsten).

350 g Tomaten (häuten, in Würfel schneiden, dazugeben und eine halbe Stunde auf kleiner Flamme köcheln lassen).

300 g mehrtägiges Weissbrot

3 Knoblauchzehen

Basilikum

Salz und Pfeffer

Brot in Scheiben schneiden, Basilikum und Knoblauch fein hacken. In den Kochtopf geben und vermischen; 1,5 Liter Wasser dazugeben. Unter Umrühren auf kleiner Flamme zu einem Brei verkochen.

Salzen und pfeffern.

Weitere 30 Minuten kochen lassen. Es soll eine dicke Crème entstehen. Im Teller reichlich mit Olivenöl würzen.

## „Coniglio alla Cacciatora“ (Kaninchen nach Jägerinnenart)

1 Kaninchen, in Stücke zerteilt

5 Esslöffel Olivenöl, intensivfruchtig

1 Zwiebel

1 Karotte

Knoblauch, Rosmarin

Stangensellerie

1 Tasse warmes Wasser

Alles kleinhacken und im Olivenöl dünsten, dann das Kaninchen mit Karotte darin anbraten.

Mit dem Wasser ablöschen.

4 vollreife, geschälte Tomaten oder eine kleine Dose Pelati dazugeben.

Eine Handvoll schwarze Oliven gegen Ende der Kochzeit (eine Stunde) begeben und nochmals fünf Minuten köcheln lassen.

Salzen und pfeffern.

## Schokoladen Muffins mit Olivenöl

Ca. 18 Stück / Muffinsförmchen

4 Eier

150- 200 g Zucker/ Rohrohrzucker Havelaar

50 ml Olivenöl, mildfruchtig z.B. Arbequina aus Spanien

200 g dunkle Schokolade, zerbröckelt

100 g helles Dinkelmehl

Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Eier und Zucker schaumig rühren. Öl und geschmolzene Schokolade dazugeben und das Mehl unterrühren. In die Förmchen füllen und ca. 15 Minuten backen, Nadelprobe. Ev. vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Im Originalrezept waren 150g Butter drin, mit Olivenöl sind diese Muffins (wie auch anderes Backwerk) weniger fettig und viel mürber - probieren Sie es aus!

## „Antichi Saporì di Balduccio“ (Olivenölkuchen)

1,25 dl Olivenöl, intensivfruchtig  
3 Eier  
150 g Zucker  
150 g Sultaninen  
60 g Mandeln, grob gehackt  
100 g Zitronat und Orangeat  
250 g Mehl  
1 dl Vin Santo, Sherry, Marsala, Portwein oder Ähnliches.  
1 Kaffeelöffel Backpulver

Das Öl mit Zucker und Eigelb schaumig schlagen, die Zutaten dazugeben; Mehl mit Backpulver mischen und dazurühren. Das steifgeschlagene Eiweiss daruntergeben.  
Backen bei 180 Grad, etwa eine Stunde.

## Eiscreme mit Olivenöl

5 dl Milch  
1 dl Rahm  
100 g Zucker  
100 g Eigelb  
10 g Olivenöl Spanien, mildfruchtiges Öl  
100 g Olivenkonfitüre

**Olivenkonfitüre** besteht aus:

100 g Zucker  
220 ml Wasser und  
300 g entsteinte grüne Oliven

Für die Konfitüre die Oliven dreimal mit frischem Wasser blanchieren. Zucker und Wasser aufkochen und die blanchierten Oliven damit pürieren.

Für das Glace Milch und Rahm aufkochen. Zucker und Eigelb cremig schlagen. Mit dem Rahm Milch Gemisch mischen und nochmals zur Rose kochen und Olivenkonfi und Öl unterrühren, im Eiswasser abkühlen und dann in der Glacemaschine frieren.

## Olivenöl-Eis

400 ml Orangensaft  
80 g Zucker  
80 g Glucosesirup  
4 Eigelb  
2 Blatt Gelatine  
300 g Olivenöl (intensivfruchtig und gute Qualität)

Gelatine in kaltem Wasser einweichen

Saft, Zucker, Glucosesirup auf 80°C erhitzen

Eigelb und Gelatine im Saft einrühren und kurz erhitzen, danach Olivenöl tröpfchenweise einmischen (Mixstab) und gut durchmischen (ca. 5 Min.), passieren und in der Eismaschine oder im Eisfach frieren.

## Helado de Aceite de Oliva Virgen / Olivenöl-Eis

Zutaten für 6 Personen

Schale einer Orange und Zitrone

1 l Milch

300 g Zucker

12 Eigelbe

2 dl Olivenöl nativ extra, mildfruchtig

½ l Schlagrahm

1 Orange (oder 2 Blutorangen) zum Dekorieren

ein paar dünne Schokoladenplättchen

Orangen- und Zitronenschale dünn abschälen und zusammen mit der Milch zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und auf etwa 80 Grad abkühlen lassen. Orangen- und Zitronenschale entfernen. Zucker und Eigelbe mit dem Rührgerät schaumig rühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Die Milch hinzufügen und gut verrühren. Wieder abkühlen lassen.

Rahm steif schlagen. Olivenöl mit der Milch-Ei-Mischung gut verrühren. Rahm unterheben. In eine flache Schüssel füllen und im Gefrierschrank gut 2 Std. gefrieren. Dabei alle 15 Minuten umrühren. Zum Servieren die Orange in Scheiben schneiden und auf Teller verteilen. 2-3 Kugeln Olivenöleis darauf legen und servieren.

Oder das Olivenöleis auf einem dünnen Schokoladeplättchen anrichten und mit 1 Tropfen Olivenöl dekorieren.

## Balsamico-Olivenöl-Eis

Zutaten für 6 Personen

250 ml Rahm

250 ml Milch

4 Eigelbe

60 g Zucker

200 ml weisser Aceto Balsamico

3 EL Olivenöl mildfruchtig

1 Orange

Aceto Balsamico auf 50 ml einkochen und abkühlen lassen.

Milch und Sahne aufkochen. Eigelb und Zucker verquirlen. Die heisse Milch-Rahm- Mischung langsam unter Rühren zu der Ei-Mischung geben. Im Wasserbad cremig rühren, aber nicht zu stark erhitzen.

Aceto Balsamico mit dem Eier-Rahm verrühren und für ca. 10 Minuten in die Eismaschine geben. Olivenöl zugeben und nochmals 5 Minuten in der Eismaschine gefrieren lassen. Mit filetierten Orangenspalten servieren.