

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, Know-how (...) 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 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 weniger 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 der Haute-Provence, Nîmes, Vallée des Baux-de-Provence, Aix-en-Provence, Corse - Oliu di Corsica
Und bald Provence !



Olivenöle Vallée des Baux-de-Provence – olives maturées (gereifte Oliven), Aix-en-Provence – olives maturées (gereifte Oliven)
Und bald Provence - olives maturées (gereifte Oliven) !





Zubereitung: 15 Min.
Kochzeit: 12 Min.

Für 4 - 6 Personen:

- 250 g Mehl
- $\frac{1}{2}$ Päckchen Trockenhefe
- 25 g weiche, halbsalzige Butter
- 15 cl huile d'olive de Haute-Provence g.U. + 1 EL
- 50 g Speck
- 10 getrocknete Tomaten (oder Oliven)
- 1 verquirltes Ei
- 20 cl Milch + 1 EL
- 50 g geriebener Comté GUB (oder Emmentaler)

herzhafte Scones mit Speck und huile d'olive de Haute-Provence g.U.

- 1 Den Backofen auf 200° vorheizen (Stufe 6).
- 2 Den Speck in kleine Stücke schneiden. Mehl, Hefe und Öl in einer Schüssel mischen. Die weiche Butter hinzufügen und dann vermengen, bis ein grober Teig entsteht. Das verquirlte Ei, die 20 cl Milch, den Speck, die klein geschnittenen trockenen Tomaten und den geriebenen Käse hinzufügen. Solange vermengen, bis ein weicher Teig entsteht.
- 3 Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech platzieren. Die Häufchen mit dem Gemisch aus Milch und 1 EL Olivenöl bestreichen.
- 4 In den Ofen schieben und 10 - 12 Minuten backen. Die Scones müssen aufgehen und leicht goldfarben sein.

Unser Tipp: entweder allein oder mit Schnittlauch-Crème fraîche genießen.

Olivens

Für dieses Rezept empfehlen wir ein Olivenöl mit intensivem Geschmack aus der **Haute-Provence g.U.**, mit dem Aroma der rohen Artischocke, Banane, Gras, Apfel, frischen Mandeln mit ihrer Bitterkeit und Schärfe, die perfekt zu Speck und Tomate passen.
Sie können aber auch eines der folgenden Olivenöle g.U. verwenden: Vallée des Baux-de-Provence, Nîmes, Aix-en-Provence, Corse - Oliu di Corsica.





Zubereitung: 15 Min.
Kochzeit: 20 Min.

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Kartoffeln (Charlotte, Belle de Fontenay, Franceline...) gleicher Größe
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 6 cl huile d'olive d'Aix-en-Provence g.U.
- 2 cl Weißwein
- 2 cl Apfelessig
- 1 Bund Blattpetersilie
- Prise Salz, gemahlener Pfeffer

kartoffelsalat pariser art mit huile d'olive d'Aix-en-Provence - olives maturées g.U.

- ➊ Die Kartoffeln mit der Schale in einen Topf mit kaltem, gesalzenem Wasser geben. Zum Kochen bringen und 20 Minuten lang kochen lassen.
- ➋ Die Schalotten schälen und schneiden. Die Petersilie waschen und klein schneiden. Die Knoblauchzehe waschen und klein hacken. Alles mit Olivenöl und Apfelessig mischen.
- ➌ Die gekochten Kartoffeln schälen und in große Stücke schneiden (oder je nach Belieben auch in runde Scheiben).
- ➍ Über die noch heißen Kartoffeln den Weißwein gießen und dann die Vinaigrette vorsichtig unterrühren, um die Kartoffeln nicht zu zerdrücken.
- ➎ Mit 2 Messerspitzen Salz, 2 Drehungen gemahlener Pfeffer würzen und lauwarm oder kalt genießen.

Olivensalat

Wir empfehlen ein Olivenöl mit ursprünglichem Geschmack aus **Aix-en-Provence - olives maturées (gereifte Oliven) g.U.**. Aufgrund seiner Weichheit und den Aromen des Sauerteigbrots, der schwarzen Olive, dem Kakao und der gekochten Artischocke verbindet es sich perfekt mit den Kartoffeln.

Sie können aber auch ein Olivenöl Vallée des Baux-de-Provence - olives maturées g.U. verwenden.





Zubereitung: 15 Min.
Kochzeit: 8 Min.

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Scheiben Bauernbrot, leicht geröstet
- 2 Avocado
- Saft einer Zitrone
- 1 TL gehackter Koriander
- 1 kleine Tomate
- 8 Kirschtomaten
- 1 Schalotte
- Guacamole-Gewürz
- 4 Eier
- 2 EL huile d'olive de Provence AOC
- Salz, Pfeffer
- Optional: schwarze Oliven aus Nyons oder Nizza g.U.

Olivensöl

Für dieses Rezept empfehlen wir ein Olivenöl mit intensivem Geschmack aus der **Provence AOC**, mit seinen Aromen von frischen Kräutern, roher Artischocke mit vollmundiger Note aus Banane, Haselnuss, frische Mandel und Tomatenblatt.
Sie können aber auch eines der folgenden Olivenöle g.U. verwenden: Vallée des Baux-de-Provence, Nîmes, Aix-en-Provence, Corse - Oliu di Corsica.

brotscheiben mit guacamole und gekochtem Ei, mit huile d'olive de Provence AOC

1 Zubereitung der Guacamole: Die Tomate kleinschneiden und die Kerne vorsichtig entfernen. Die Schalotte schneiden. Die Avocado schälen und das Fruchtfleisch in eine Schüssel geben. Den Zitronensaft, eine Prise Salz, die Tomatenwürfel, die geschnittene Schalotte, den gehackten Koriander, 1 EL Olivenöl und das Guacamole-Gewürz hinzufügen. Alles mischen.

2 Die gekochten Eier vorbereiten:
Einen Topf Wasser zum Kochen bringen. Die Eier vorsichtig ins kochende Wasser geben.
Die Eier genau 5 Minuten lang kochen. Sie dann mithilfe eines Schaumlöffels vorsichtig aus dem Wasser nehmen und direkt in eine Schüssel mit eiskaltem Wasser tauchen, um den Kochvorgang abzuschließen.
Die Eier vorsichtig schälen.
Die Brotscheiben mit der Guacamole bestreichen. Die Kirschtomaten vierteln und auf der Guacamole verteilen.
Das gekochte Ei oben drauf legen und vorsichtig schneiden. Salzen und pfeffern und dann mit etwas Olivenöl würzen. Sofort verzehren.

Unser Tipp: Wenn Sie die Guacamole gerne geschmeidig mögen, die Zutaten mit einem Pürierstab oder Stabmixer vermengen.





Zubereitung: 30 Min.
Kochzeit: 10 Min.

Zutaten für 6 Personen:

Für den Teig:

- 250 g Mehl
- 25 ml **huile d'olive de Nyons g.U.**
- 1 Prise Salz
- 15 ml lauwarmes Wasser

Für den Belag:

- 75 g Crème fraîche
- 75 g Frischkäse
- 1 große Zwiebel
- 100 g geräucherter Speck
- Pfeffer
- Muskatnuss gemahlen
- 2 EL **huile d'olive de Nyons g.U.**
- Optional: geriebener Gruyère oder Munster

Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit subtilem Geschmack **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 gemähtem Gras.

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

flammkuchen mit huile d'olive de Nyons g.U.

1 Den Teig zubereiten:
Mehl mit Salz, Olivenöl und lauwarmem Wasser kneten (wenn möglich mit einer Küchenmaschine).
Den Teig dünn ausrollen.

2 Den Belag vorbereiten:
In einer Schüssel Crème fraîche und Frischkäse mischen. Pfeffer, geriebene Muskatnuss und Olivenöl dazugeben.
Den Backofen auf 230° vorheizen.
Die Zwiebel ganz klein schneiden.
Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
Den Belag mit einem Pfannenwender auf dem Teig verteilen und den Rand frei lassen. Die geschnittenen Speck- und Zwiebelteile gleichmäßig verteilen. Im Ofen 8 bis 10 Minuten backen (der Kuchen soll hellbraun sein). Heiß servieren.

Unser Tipp: Kurz vor dem Backen mit geriebenem Gruyère oder Munster bestreuen.





Zubereitung: 15 Min.
Ruhezeit: 30 Min.

Zutaten für 4 Personen:

- 1/2 Rotkohl
- 1 große Karotte
- 3 EL *huile d'olive de Provence - olives maturées AOC*
- 1 EL Sherry-Essig oder Weinessig
- 1 TL Senf
- Blattpetersilie
- Eine Handvoll geschälte Nüsse
- Sesamsamen
- Salz, Pfeffer

Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit ursprünglichem Geschmack aus der **Provence - olives maturées (gereifte Oliven) AOC**. Aufgrund seiner Weichheit und den Aromen der schwarzen Olive, kandierte Früchten, dem Unterholz und/oder dem angebratenen Brot stellt es mit dem Rotkohl eine perfekte Verbindung dar. Sie können aber auch ein Olivenöl aus Vallée des Baux-de-Provence - olives maturées g.U. und Aix-en-Provence - olives maturées g.U. verwenden.

rotkohlsalat mit huile d'olive de Provence - olives maturées AOC

- 1 Den Rotkohl in ganz feine Streifen schneiden. Die Karotte schälen und reiben. Die Nüsse grob hacken.
- 2 Für die Vinaigrette das Olivenöl, den Senf und den Essig mischen.
- 3 Den Rotkohl und die Karotte mit Gewürzen in einer Schüssel vermengen. Die fein geschnittene Petersilie, die gehackten Nüsse und die Sesamsamen hinzufügen. Alles vermengen.
- 4 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen und dann kühl servieren.





Zubereitung: 20 Min.
Kochzeit: 5 Min.
Ruhezeit: 1 Stunde

Zutaten für 1 Bagel:

- 1 Bagel-Brot
- 2 Scheiben Räucherlachs
- Frischkäse
- Huile d'olive d'Aix-en-Provence g.U.
- Salz und Pfeffer
- Schnittlauch
- 2 kleine Zucchini
- ½ Avocado
- Salz, Pfeffer

Marinade:

- 1 Zitrone
- 3 EL huile d'olive d'Aix-en-Provence g.U.
- Pfeffer
- Salz
- Kräuter der Provence

Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit intensivem Geschmack **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, Vallée des Baux-de-Provence oder Olivenöl Provence AOC.

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

- 1 Die Zucchini waschen und in kleine Scheiben (oder Streifen) schneiden und in einen Behälter legen.
- 2 Die Marinade vorbereiten: Die Zitronenschale fein abziehen und aufbewahren. Den Zitronensaft auspressen. Den Saft mit den anderen Zutaten der Marinade mischen und über die Zucchinischeiben gießen. Im Kühlschrank 1 Stunde ziehen lassen.
- 3 Den Frischkäse mit einem Esslöffel Olivenöl verrühren. Einen Teil des klein geschnittenen Schnittlauchs, Pfeffer und etwas Zitronenschale hinzugeben. Das Brot längs halbieren und 5 Minuten im Ofen backen. Beide Teile dick mit Frischkäse bestreichen.
- 4 Die halbe Avocado in Scheiben schneiden und als Rosette auf einer Brotscheibe platzieren. Darauf eine Scheibe Räucherlachs legen.
- 5 Die marinierten Zucchinis oben drauf legen. Danach noch eine Scheibe Räucherlachs oben drauf legen. Mit geschnittenem Schnittlauch bestreuen. Den oberen Teil des Brotes zum Schluss aufsetzen.





Zubereitung: 30 Min.
Kochzeit: 40 bis 50 Min.

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Kaninchen, in Stücke zerlegt
- 2 große, geschnittene Zwiebeln
- 2 EL Mehl
- 3 EL huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives maturées g.U.
- 20 cl Rotwein
- 1 Orange
- 1 EL Honig
- 1 Brühwürfel
- 1 EL Rotweinessig
- 4 Kardamonschoten
- 1 Zimtstange
- 3 Sternanis
- 2 Thymianblätter
- 2 Lorbeerblätter
- 12 Wacholderbeeren
- 2 Gewürznelken
- 1 TL Paprika süß
- Salz und Pfeffer

Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit ursprünglichem Geschmack **Vallée des Baux-de-Provence - olives maturées (gereifte Oliven) g.U.**, mit seinen Aromen kandierter Oliven, schwarzen Oliven, Olivenbrei, Kakao, Champignons, gekochte Artischocke, Trüffel und Sauerteigbrot, die allesamt sehr gut zum Kaninchen passen.

Sie können aber auch ein Olivenöl aus Aix-en-Provence -olives maturées g.U. verwenden.

kaninchen mit glühwein mit huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence olives maturées g.U.

- ➊ Die Zwiebeln in 1,5 EL Olivenöl legen. Die Kaninchenteile und dann den Essig hinzufügen. Mit Mehl bestäuben und mischen.
- ➋ Wein, Zitronensaft und -schale, Honig, Brühwürfel, Gewürze, Paprika und 1,5 EL Olivenöl dazu geben. Gut vermengen und mit Wasser bedecken.
- ➌ Ungefähr 40 Minuten bei geringer Hitze kochen. Während dem Kochen darauf achten, dass immer ausreichend Flüssigkeit vorhanden ist. Die Soße soll etwas dickflüssig sein. Abschmecken und servieren.

Unser Tipp: Dazu passt Kartoffelpüree mit Olivenöl.





Zubereitung: 15 Min.
Kochzeit: 10 Min.

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Spaghetti
- Ungefähr 20 Kirschtomaten
- 4 getrocknete Tomaten
- Ein paar Blätter Basilikum
- Geriebener Parmesan

Pesto nach Art des Hauses:
• 2 Knoblauchzehen
• 50 g Blätter Basilikum
• 100 g Parmesan
• 10 cl *huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence g.U.*

- 15 g Pinienkerne
- 1 Prise grobkörniges Salz
- Optional: Oliven Lucques du Languedoc g.U.

Olivenöl

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

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

Spaghetti mit Pesto & Tomaten

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

1 Zubereitung des Pesto: die Knoblauchzehen schälen und ausdrücken. Mit dem Mixer Knoblauch, Basilikumblätter und eine Prise grobkörniges Salz vermengen. Dann die Pinienkerne und den Parmesan hinzugeben und weiter vermischen, bis eine geschmeidige grüne Sauce entsteht. Dann das Olivenöl hinzugeben und vermischen. Das Pesto kann in einem verschlossenen Behälter mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

2 Zubereitung der Nudeln: die Spaghetti wie auf der Packung vermerkt kochen. Während dem Kochen die Kirschtomaten in Hälften schneiden und einige Minuten in Olivenöl in der Pfanne goldbraun anbraten. Die getrockneten Tomaten in Stücke schneiden. Sobald die Nudeln fertig gekocht sind, abschütten und sofort mit 150 g Pesto mischen.

3 Auf die Teller verteilen. Die Kirschtomaten und die getrockneten Tomaten hinzugeben. Mit Parmesan bestreuen und mit den Basilikumblättern dekorieren.

Unser Tipp: Sie können auch Olivenblätter Lucques du Languedoc g.U. hinzugeben.





Zubereitung: 10 Min.
Kochzeit: 5 bis 8 Min.
Ruhezeit: 2 Stunden

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Schweinekoteletts

- Marinade:
 - 1 geschnittene Zwiebel
 - 1 ausgedrückte Knoblauchzehe
 - 3 EL Balsamico-Essig
 - 5 EL Honig
 - 3 EL huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica - récolte à l'ancienne g.U.
 - 1 TL Peperoni aus Espelette
 - Salz

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

- 1 Für die Marinade alle Zutaten in einer Schüssel vermengen. Die Schweinekoteletts in einen verschließbaren Behälter legen und mit der Marinade bedecken. Den Behälter verschließen und 2 Stunden lang im Kühlschrank ziehen lassen. Dann das Fleisch abschütteln und die Marinade aufbewahren.
- 2 Das Fleisch in einer Pfanne von beiden Seiten 5 bis 8 Minuten anbraten, bis beide Seiten schön karamellisiert sind.
- 3 Die Marinade in einem Kochtopf bei geringer Hitze 5 bis 10 Minuten reduzieren.

Unser Tipp: Dazu passen in Viertel geschnittene Kartoffeln, gewürzt mit Olivenöl, Salz und Pfeffer und im Backofen backen.
Dieses Rezept eignet sich auch ausgezeichnet zum Grillen... ein wahrer Gaumenschmaus!

Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit subtilem Geschmack aus **Corse - Oliu di Corsica - récolte à l'ancienne 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 und Nyons.





Zubereitung: 20 Min.
Kochzeit: 10 Min.
Ruhezeit: 12 Stunden

Zutaten für 6 Personen:

- 1 kg Kabeljaufilet
- 20 cl Milch
- 20 cl *huile d'olive de Nîmes g.U.*
- Pfeffer aus der Mühle
- Ein paar Oliven Nîmes g.U.

brandade à la nîmeise mit huile d'olive de Nîmes g.U.

- 1 Das Kabeljaufilet 12 Stunden lang entsalzen und regelmäßig das Wasser wechseln.
- 2 Abschütteln und in einen Kochtopf legen. Mit kaltem Wasser abdecken und langsam zum Kochen bringen, dann die Hitze verringern und ca. 10 Minuten lang köcheln lassen.
- 3 Den Kabeljau abschütteln, auf einer flachen Platte abzupfen und die Gräten entfernen. Den Kabeljau mit einem Stampfer oder einer Gabel in einer Schüssel grob zerdrücken.
- 4 Die Milch und das Olivenöl etwas auskühlen lassen. Dann abwechselnd zum Kabeljau hinzugeben und alles gut mit einem Holzlöffel vermengen. Pfeffern und die Brandade heiß oder lauwarm mit einigen Oliven servieren.

Unser Tipp: Dazu passen Salzkartoffeln, sowie als Vorspeise ein Salat oder Aperitif, oder ein Aufstrich auf gerösteten Brotscheiben.

Olivenöl

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

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





Zubereitung: 10 Min.
Kochzeit: 30 bis 35 Min.
Ruhezeit: 1 bis 2 Stunden

Zutaten für 6 Personen:

- 2 gelbe, unbehandelte Zitronen
- 3 Eier
- 140 g Zucker
- 180 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 EL Mohnsamen
- 1 Prise Salz
- 12 cl *huile d'olive de Nice g.U.*

Glasur:

- 100 g Puderzucker
- Saft einer Zitrone

Olivenoöl

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.

zitronen-mohnkuchen mit huile d'olive de Nice g.U.

- 1 Die Zitronenschale abreiben, den Saft auspressen und aufbewahren.
- 2 Die Eier mit dem Zucker verquirlen, bis eine helle Masse mit doppeltem Volumen entsteht. Schale und Saft von 2 Zitronen hinzufügen.
- 3 Mehl mit Hefe, Mohnsamen und Salz in einer Schüssel mischen. In die Mischung aus Eiern, Zucker und Zitrone geben und mit einem Schneebesen gut verrühren, damit keine Klumpen entstehen. Dann das Olivenöl hinzugeben.
- 4 In eine mit Öl bestrichene Backform gießen und 35 Minuten im mit 180°C vorgeheizten Backofen backen. Den Backvorgang überwachen. Der Kuchen ist fertig, wenn beim Einstechen mit einem Messer kein Teig am Messer kleben bleibt.
- 5 Vollständig abkühlen lassen und dann aus der Form nehmen. Für die Glasur den Puderzucker mit dem Zitronensaft mischen. Den kalten Kuchen mit dieser Mischung bestreichen. Bei Raumtemperatur 1 bis 2 Stunden trocknen lassen. Nach Belieben mit Zitronat verzieren.

Unser Tipp: Eine originelle Variante erhalten Sie, wenn Sie für die Glasur den Zitronensaft durch eine Mischung aus je einem halben Esslöffel Zitronensaft und Olivenöl Nice g.U. ersetzen.





Zubereitung: 30 Min.
Kochzeit: 40 Min.

Zutaten für 8 Personen:

Für den Teig:

- 250 g Mehl
- 75 g Zucker
- 1 Ei
- 2 EL huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence g.U.
- 1 Messerspitze Salz

Für den Belag:

- 500 g Frischkäse
- 10 cl Crème fraîche
- 3 Eier
- 40 g Stärke
- 135 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence g.U.

Für das Mus:

- 200 g rote Früchte
- 2 EL huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence g.U.
- 3 EL Puderzucker

Olivenöl

Für dieses Rezept empfehlen wir 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 einem Tomatenblatt.

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

kuchen mit frischkäse

und Mus aus roten Früchten

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

1 Zubereitung des Teigs: Mehl, Zucker und Salz mischen. Erst das Olivenöl, dann das Ei und 2 EL Wasser hinzufügen, bis ein fester Teig entsteht. Den Teig zu einer Kugel formen, einwickeln und 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Den Teig ausrollen und in eine mit Öl bestrichene Springform legen. Den Boden mit einer Gabel einstechen. Kalt stellen.

2 Zubereitung des Belags: Eigelb und Eiweiß trennen. Frischkäse, Crème fraîche, Eigelb, Stärke, Zucker, Vanillezucker und Olivenöl in einer Schüssel vermengen. Gut vermischen. Die steif geschlagenen Eiweiße unter die Masse heben. Die komplette Masse auf dem Teig verteilen.

Im auf 200°C vorgeheizten Ofen 40 Minuten lang backen. Auskühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

3 Zubereitung des Fruchtmus: Die roten Früchte mit dem Olivenöl und dem Zucker 10 bis 15 Minuten in einer Pfanne erhitzen, dann abkühlen lassen. Das Fruchtmus auf dem kalten Kuchen verteilen.





Zubereitung: 20 Minuten
Kochzeit: 15 Minuten

Zutaten für 6 Personen:

- 250 g Mehl
- 1/2 Päckchen Trockenhefe oder Bicarbonat
- 4 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 30 cl Milch 1/2 Magermilch
- 2 EL **huile d'olive de Nice g.U.**
- 150 g Heidelbeeren

Pfannkuchen mit heidelbeeren mit huile d'olive de Nice g.U.

- 1 Mehl und Hefe in einer Schüssel mischen. Eine Vertiefung formen und darin die Eier, den Zucker und das Salz geben.
- 2 Das Olivenöl nach und nach dazugeben und vermengen, bis eine homogene Masse entsteht.
Bei Raumtemperatur 1 Stunde ruhen lassen.
- 3 Die Heidelbeeren vorsichtig untermischen und darauf achten, dass sie nicht zerdrückt werden.
- 4 Etwas Öl in eine beschichtete Pfanne geben und erhitzen. Wenn das Öl heiß ist, kleine Teigbällchen in die Pfanne geben. Auf allen Seiten 2 bis 3 Minuten kochen.

Unser Tipp: lauwarm servieren, entweder natur oder mit etwas Honig und frischen Früchten.

Olivens

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.





Zubereitung: 15 Min.
Kochzeit: 35 Min.
Ruhezeit: 2 Std 15 Min.

Zutaten für 8 Personen:

- 6 cl Milch
- 5 g Trockenhefe vom Bäcker
- 250 g Mehl
- 2 Eier
- 25 g brauner Zucker
- 8 cl huile d'olive de Nyons g.U.
- 80 g Rosinen
- 50 g Mandelblättchen
- 50 g Zitronat
- 50 g Orangeat
- 1 TL Salz
- 1 TL der Gewürzmischung Quatre Epices
- 1 EL Rum

Olivensöl

Wir empfehlen ein Olivensöl mit subtilem Geschmack **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 gemähtem Gras.

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

christstollen mit huile d'olive de Nyons g.U.

- 1 Die Milch leicht abkühlen und mit der Hefe vermischen. Ungefähr 15 Minuten im Warmen ruhen lassen.
- 2 Mehl, Hefe-Milch-Gemisch, Zucker, Olivenöl, ganze Eier, Salz und Rum vermengen.
- 3 Schale der Zitrone und Orangeat schneiden. Zusammen mit den Rosinen und Mandelblättchen zum Teig hinzufügen. Mindestens 10 Minuten lang kneten, bis ein elastischer Teig entsteht. Eine Kugel formen und mindestens 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
- 4 Nochmals etwas kneten und ein Brot formen. Auf ein Backblech legen und mindestens eine weitere Stunde gehen lassen.
- 5 Im auf 180°C vorgeheizten Ofen 35 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben und kalt servieren.

Unser Tipp: Sie können den Geschmack noch verfeinern, indem Sie den Christstollen mit einer Mischung aus 100 g Puderzucker, dem Saft einer halben Zitrone und 1 EL Olivenöl bestreichen.



Rezepte stammen von den „Cookettes“ von France Olive.

Konzeption, Realisation und Redaktion: France Olive

Fotos: Magali Ancenay de Luca



www.lookingfortheperfectfood.eu

France Olive

40 place de la Libération
26110 Nyons - Frankreich
+ 33 (0)4 75 26 90 90
fra@lookingfortheperfectfood.eu

FRANCE
Olive



MIT MITTELN 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.

