

Rezepte im Juli

Olive & Co JUNA KG
Kirchen, Oberau 476
A-6311 Wildschönau

GRIECHISCHES MENÜ

Vorspeise **Tzatziki** und **Griechischer Salat** mit frittiertem Fetakäse
Hauptspeise **Moussaka**
Nachspeise **Natives Olivenöl Extra KALLISTON Eiscreme**

Telefon +43 5339 20 236
Fax +43 5339 20 236-36
E-Mail info@olive-co.at
Web www.olive-co.at

ATU57206516 - FN236425i

VORSPEISE

TZATZIKI

Zutaten

- ✿ 500 g griechisches Joghurt
- ✿ 1 Gurke, geschält und entkernt
- ✿ 2 Esslöffel frisch gepresster Zitronensaft
- ✿ 3 Knoblauchzehen, geschält und fein geschnitten oder gepresst
- ✿ 3 Esslöffel Natives Olivenöl Extra Authentikon
- ✿ 2 Esslöffel gehackte, frische Minze
- ✿ 1 Teelöffel getrocknete Minze

Zubereitung

Das beste Resultat wird erzielt wenn die Gurke vor dem Reiben geschält und entkernt wird. Anschließend das Wasser in der Gurke mithilfe eines Geschirrhandtuches so gut wie möglich auspressen.

Vermischen Sie das Joghurt, die Gurke, den Zitronensaft, den Knoblauch sowie die getrocknete Minze. Fügen Sie Natives Olivenöl extra AUTHENTIKON hinzu und bestreuen Sie das Tzatziki mit den frischen Minzblättern.

Schmeckt großartig in Verbindung mit Brot und Griechischem Salat!



Griechischer Salat mit frittiertem Fetakäse

Zutaten für Salat

- ✿ 500 g reife Tomaten, blanchiert und ohne Haut
- ✿ 1 Gurke, geschält und entkernt
- ✿ 1 rote Zwiebel
- ✿ 1 grüner Paprika
- ✿ 6 Esslöffel Natives Olivenöl Extra Authentikon
- ✿ 1 Esslöffel Rotweinessig
- ✿ frisch gemahlener Pfeffer
- ✿ 2 Esslöffel gehackter Dill
- ✿ 20 Kalliston Kalamata Oliven
- ✿ 1 Esslöffel getrockneter, griechischer Oregano
- ✿ eine Prise Salz
- ✿ frisches, knuspriges Brot zum Servieren



Zubereitung des Salates

Schneiden Sie die Tomaten in Stücke und die Gurke in halbierte Scheiben. Die rote Zwiebel sehr dünn in halbierte Ringe schneiden. Die grüne Paprika entkernen und längs in dünne Streifen schneiden. Sämtliche Zutaten in eine Salatschüssel geben.

Das Native Olivenöl Extra Authentikon, ½ Teelöffel Salz, den Rotweinessig und frisch gemahlene Pfeffer vermischen und das Dressing über den Salat geben.

Den gehackten Dill und die Oliven beimengen und erneut untermischen. Abschließend einen Schuss Natives Olivenöl Extra Authentikon, den getrockneten Oregano sowie eine Prise von Pfefferkörnern über den fertig angerichteten Salat geben.

Zutaten für frittierten Feta

- ✿ 50 g Mehl
- ✿ 200 g griechischer, biologischer PDO Fetakäse, geteilt in 2 Stücke
- ✿ 3 Teelöffel Sesamkörner
- ✿ 1 Teelöffel getrockneter Thymian
- ✿ 2 Eier aus Freilandhaltung
- ✿ 4 Esslöffel Natives Olivenöl Extra Kalliston
- ✿ Saft einer ausgepressten Limette
- ✿ grüne Pfefferkörner

Zubereitung des frittierten Feta

Vermischen Sie das Mehl, den getrockneten Thymian, die Sesamkörner sowie die Eier in einer Schüssel. Anschließend den Feta in diese Mischung eintauchen und gut damit bedecken.

Das Olivenöl in einer tiefen Pfanne bzw. in der Fritteuse erhitzen und den Feta einlegen. Den Käse für zwei bis drei Minuten frittieren, einmal drehen bis der Feta auf beiden Seiten golden ist. Auf Küchenpapier abtrocknen lassen.

Platzieren Sie den frittierten Feta auf dem Salat gemeinsam mit ein wenig Limettensaft und servieren Sie den Salat schließlich mit frischem, knusprigen Brot, Tzatziki und Moussaka.

HAUPTSPEISE

MOUSSAKA

Zutaten

- ✿ 250 ml Natives Olivenöl Extra Kalliston (plus Extra für Auberginen)
- ✿ 1 große Zwiebel, fein gehackt
- ✿ 675 g gehacktes Lamm
- ✿ 3 gehackte Knoblauchzehen
- ✿ 1 Teelöffel Zimt
- ✿ 1 Teelöffel Piment
- ✿ 2 x 400 g Dosen stückige Tomaten
- ✿ 1 Esslöffel Oregano, frisch und gehackt
- ✿ 2 Lorbeerblätter
- ✿ 1 Esslöffel frische Thymianblätter
- ✿ 2 Esslöffel frische Petersilie
- ✿ 175 ml trockener Weißwein
- ✿ 4 mittelgroße Auberginen, geschnitten in 1 cm dicke Scheiben
- ✿ Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ✿ Mehl zum Abstauben

Zutaten für die Bechamelsauce

- ✿ 100 g ungesalzene Butter
- ✿ 100 g Mehl
- ✿ 1 Liter Milch (warm, nicht kalt)
- ✿ 100 g geriebener Parmesan
- ✿ 150 g zerkrümelter Feta
- ✿ 1 Teelöffel geriebene Muskatnuss
- ✿ 2 Eidotter von freilaufenden Hühnern
- ✿ 1 Freilandeier

Zubereitung

Erhitzen Sie 3 Esslöffel Natives Olivenöl Extra in einer großen Auflaufform. Fügen Sie die Zwiebel bei und kochen Sie diese für ca. 10 Minuten bzw. bis die Zwiebel weich, aber nicht verfärbt, ist. Braten Sie die Hälfte des Lammgehackten in einer separaten Pfanne an und mengen Sie das Fleisch anschließend der Zwiebel bei. Fügen Sie den Knoblauch hinzu und heben Sie das Fleisch mit einem Holzkochlöffel unter bis es über eine lose Textur verfügt. Braten Sie das restliche Fleisch in der separaten Pfanne an.

Rühren Sie den Zimt, Piment, die stückigen Tomaten, Oregano, Lorbeerblätter sowie den Thymian in die Auflaufform. Fügen Sie anschließend den Rest des gebratenen Lammfaschierten hinzu und löschen Sie das Ganze mit Weißwein ab.

Reduzieren Sie die Hitze und lassen Sie das Gericht ca. 1 h dahinbrodeln.
Rühren Sie die Petersilie unter.

Geben Sie die Auberginen in ein Sieb, salzen Sie die Scheiben und lassen sie für ca. 30 min ruhen. Dieser Vorgang zieht jegliche Bitterstoffe aus den Auberginen.

Zwischenzeitlich können Sie die Bechamelsauce anfertigen. Schmelzen Sie die Butter in einer beschichteten Pfanne und rühren Sie das Mehl unter. Verringern Sie anschließend die Hitze und fügen Sie langsam und schrittweise die Milch hinzu. Drehen Sie die Hitze wieder auf und rühren Sie die Sauce solange um, bis sie eindickt. Lassen Sie die Sauce für 5-8 min bei mittlerer Hitze köcheln.

Nehmen Sie die Pfanne von der Platte, rühren Sie 50 g Parmesan und 75 g Fetakäse ein und verfeinern Sie die Sauce mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer. Spülen Sie die Auberginen ab und tupfen Sie sie trocken. Stauben Sie die Scheiben anschließend mit Mehl und frittieren Sie sie im Nativen Olivenöl Extra 8-10 min, bis sie auf beiden Seiten goldig gebraten sind (Auberginen tendieren dazu das Öl aufzusaugen, bei Bedarf daher das Öl nachfüllen). Legen Sie die Auberginenscheiben anschließend auf Küchenpapier und legen Sie die Scheiben auf die Seite.

Die Bechamelsauce sollte in der Zwischenzeit genügend abgekühlt sein um das Ei und das Eigelb unterschlagen zu können.

Legen Sie in eine ofenfeste Form (ca. 30 x 20 cm) eine Schicht Auberginen, ein Drittel des Faschierten und bedecken Sie dies wieder mit Auberginen Scheiben. Wiederholen Sie diese Vorgehensweise, die letzte Schicht muss Faschiertes sein. Abschließend bedecken Sie alles mit der Käsesauce. Bestreuen Sie das Ganze mit dem verbliebenen Parmesan und Fetakäse. Backen Sie das Moussaka im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 50-60 min bis es golden farbig ist und sich Blasen bilden. Geben Sie dem Gericht anschließend 30 min Zeit um zu Ruhen bevor Sie mit dem Teilen und Servieren beginnen. Servieren Sie das Moussaka mit einem frischen griechischen Salat, Tzatziki sowie knusprigem Brot.

NACHSPEISE

Natives Olivenöl Extra KALLISTON Eiscreme

Zutaten

- 🌿 1 Liter frische, organische Milch
- 🌿 500 g Crème Fraîche
- 🌿 300 g Kristallzucker
- 🌿 10 Eigelb
- 🌿 200 ml Natives Olivenöl Extra Kalliston
- 🌿 1 Teelöffel Vanilleextrakt

Zubereitung

Erhitzen Sie die Milch ohne dass sie zu Kochen beginnt, die Milch brennt ansonsten an und dieser Geschmack geht in das Eis über. Schlagen Sie die Eier in eine Schüssel ein und rühren Sie den Zucker sowie das Vanilleextrakt unter, solange bis eine flaumige Masse entsteht. Fügen Sie vorsichtig die heiße Milch hinzu, rühren Sie dabei unentwegt. Rühren Sie bei schwacher Hitze Crème Fraîche solange ein, bis die Masse eindickt.

Fügen Sie das Native Olivenöl Extra Kalliston hinzu und geben Sie die Masse in die Eismaschine bzw. in kleinen Mengen in den Gefrierschrank.