

## Herbstmenü

- 🌿 **Jakobsmuscheln mit Pancetta, romanischem Salat und gerösteten Haselnüssen**
- 🌿 **Knoblauchhuhn mit KALLISTON roten Kabanaki Peperoni gefüllt mit Feta**
- 🌿 **Ermioni Pfannkuchen mit warmen Früchten**

### Jakobsmuscheln mit Pancetta, romanischem Salat und gerösteten Haselnüssen

#### Zutaten

- 🌿 12 Jakobsmuscheln
- 🌿 12 dünne Pancetta-Scheiben (italienischer Bauchspeck)
- 🌿 12 frische Rosmarinzwige
- 🌿 50 g Butter
- 🌿 1 kleiner romanischer Salat, dünn geschnitten
- 🌿 2 EL AUTHENTIKON natives Olivenöl extra
- 🌿 1 EL Balsamico Essig
- 🌿 3 EL Haselnüsse, gehackt und geröstet

#### Zubereitung

Die Jakobsmuscheln werden mit dem Bauchspeck umwickelt und mit den Rosmarinzwigen fixiert. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln auf jeder Seite 2 Min. braten, bis der Bauchspeck braun und knusprig ist.

Den Salat in einer Schüssel mit dem Olivenöl, dem Balsamico Essig, den gerösteten Haselnüssen und Salatgewürzen vermengen, auf Teller verteilen, die Jakobsmuscheln darauf geben und mit der Butter aus der Pfanne beträufeln.

## Knoblauchhuhn mit KALLISTON roten Kabanaki Peperoni gefüllt mit Feta

### Zutaten

- ✿ 2 EL KALLISTON natives Olivenöl extra
- ✿ 8 Hühnerschenkel
- ✿ 1 große Zwiebel, dünn geschnitten
- ✿ Meersalz und frisch gemahlene grünen Pfeffer
- ✿ 6 Knoblauchzehen
- ✿ 2 EL frischen Thymian
- ✿ 1 Glas Rotwein
- ✿ 300 ml Hühnerbrühe
- ✿ 1 Glas KALLISTON rote Kabanaki Peperoni gefüllt mit Feta Käse (das Olivenöl im Glas für eine Dressing oder zum Kochen verwenden)
- ✿ 2 große Kartoffeln, gewürfelt in 3 cm Stücke
- ✿ 1 EL Sherry Essig

### Zubereitung

Den Ofen auf 200°C vorheizen. In einer Pfanne (geeignet für den Backofen) das Olivenöl erhitzen. Die Hühnerschenkel mit 1 EL Salz und 1 EL Pfeffer würzen und in der Pfanne braten, bis sie auf beiden Seiten goldgelb sind. Anschließend die Hühnerschenkel auf eine Platte legen, Hitze reduzieren, den Knoblauch, die Zwiebel und den Thymian für 2-3 Minuten anrösten.

Mit dem Sherry Essig aufgießen und die Hühnerteile wieder in die Pfanne legen. Nochmals Hitze reduzieren, mit Rotwein und Hühnerbrühe aufgießen, die Kabanaki Peperoni und die Kartoffeln dazugeben, kurz aufkochen lassen und im Backofen bei ca. 150°C zugedeckt für eine Stunde schmoren lassen.

Anschließend mit einem guten Glas Wein servieren.

## Ermioni Pfannkuchen mit warmen Früchten

### Zutaten

- ✿ 200 g Weizenmehl
- ✿ 2 TL Backpulver
- ✿ 2 Eier
- ✿ 275 ml Milch
- ✿ KALLISTON natives Olivenöl extra
- ✿ 100 ml griechischer Honig
- ✿ Saft von einer Orange
- ✿ 100 ml Wasser
- ✿ 1 TL gemahlener Zimt
- ✿ 1 TL gemahlener Kümmel
- ✿ 50 g gerösteter Sesam
- ✿ 150 g entkernte Kirschen
- ✿ 2 Pflirsche in Spalten geschnitten

### Zubereitung

Das gesiebte Mehl, Backpulver und eine Prise Salz mit den Eiern und der Milch zu einem Pfannkuchenteig verrühren und 15 Minuten zur Seite stellen.

Den Honig, 100 ml Wasser, den Orangensaft, die Gewürze und den Sesam in einer Pfanne aufkochen lassen, die Früchte beimengen und ohne Hitze ziehen lassen.

Eine weitere Pfanne mit dem Olivenöl erhitzen, die Pfannkuchen backen und anschließend mit den warmen Früchten servieren.

*Kali Orexi!*

*Guten Appetit!*

Unsere Olivenöle und Oliven sind erhältlich bei

- ✿ **MPreis** - Olivenöl AUTHENTIKON und KALLISTON
- ✿ **INTERSPAR & EUROSPAR** – KALLISTON Oliven gefüllt mit Feta, KALLISTON Oliven gefüllt mit Tomaten, AUTHENTIKON Bio Kalamata Oliven
- ✿ **Gepp's für Gaumenfreunde** in München, Regensburg und Nürnberg
- ✿ oder unter [www.olive-co.at](http://www.olive-co.at)