

Herbstmenü

für 6-8 Personen

- 🌿 Griechische Fischsuppe
- 🌿 Herbstliches Gemüse mit roten Peperoni gefüllt mit Fetakäse
- 🌿 Schweinekarree gefüllt mit Kalamata Oliventapenade
- 🌿 Griechischer Auflauf mit Früchten

Griechische Fischsuppe

Zutaten

- 🌿 6 Stück Rotbarschfilet
- 🌿 500 g Seeteufel
- 🌿 6 Stück Loup de Mer oder Wolfsbarschfilets (à 150 g)
- 🌿 24 Stück Riesengarnelen
- 🌿 1 kg Muscheln
- 🌿 125 ml KALLISTON natives Olivenöl extra
- 🌿 2 Zwiebeln feingehackt
- 🌿 6 Knoblauchzehen feingehackt
- 🌿 2 Stangen Lauch
- 🌿 1 Fenchelknolle
- 🌿 2 Dosen gehackte Tomaten
- 🌿 1 EL Tomatenmark
- 🌿 1 kleiner Bund Petersilie
- 🌿 3 Thymianzweige
- 🌿 2 Lorbeerblätter
- 🌿 500 ml Fischfond
- 🌿 1 l Wasser
- 🌿 250 ml Weißwein
- 🌿 1 TL Safranfäden
- 🌿 Salz und Pfeffer
- 🌿 2 EL Ouzo

Zubereitung

Die Riesengarnelen der Länge nach aufschneiden und die Schale entfernen, die Fischfilets in ca. 4 cm große Stücke schneiden. Das KALLISTON Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und darin die kleingeschnittenen Zwiebeln, Knoblauchzehen, Lauch und den Fenchel für ca. 10 Min. anrösten.








Danach die Riesengarnelen, Fischstücke, Tomaten und Gewürze hinzufügen. Mit Fischfond, Wasser und Weißwein aufgießen und zuletzt den Safran beimengen. Das Ganze ohne Deckel für 30-40 Min leicht köcheln lassen. Bei Bedarf den Schaum abschöpfen.

Wenn die Brühe um ein Viertel eingekocht ist, den Sud in einen neuen Topf sieben, Ouzo dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Fischteile, Riesengarnelen und Muscheln hinzufügen und erneut ca. 5 Min. leicht köcheln lassen, bis sich die Muscheln öffnen.

Die Suppe wird mit gehackter Petersilie und Oliven-Ciabatta serviert.

Herbstliches Gemüse mit roten Peperoni gefüllt mit Fetakäse

Zutaten

-  1 großen Butternusskürbis
-  1 große Zucchini
-  1 Aubergine
-  1 große rote Zwiebel
-  1 Glas KALLISTON Rote Kabanaki Peperoni gefüllt mit Fetakäse
-  1 Zweig Rosmarin
-  1 EL Balsamicoessig

Zubereitung

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Den Kürbis schälen, halbieren, die Kerne entfernen und in Stücke schneiden. Zwiebel und Aubergine in gleiche Stücke schneiden und zusammen mit dem Kürbis auf einem Backblech verteilen, mit dem Öl der Peperoni beträufeln, Rosmarin dazugeben und im Rohr für ca. 20 Min. rösten. Inzwischen die Zucchini schneiden mit dem restlichen Öl beträufeln und zusammen mit den gefüllten Peperoni nochmals 15 Min. im Rohr rösten, bis das Gemüse weich ist. Zuletzt mit Balsamicoessig marinieren und servieren.

Schweinekarree gefüllt mit Kalamata Oliventapenade

- ✿ 1,5 kg Schweinekarree ohne Knochen
- ✿ 2 Gläser KALLISTON Kalamata Oliventapenade

Für die Kräuterkruste:

- ✿ 120 ml KALLISTON natives Olivenöl extra
- ✿ 1 EL Dijonsenf
- ✿ 1 EL getrockneten Oregano
- ✿ 1 TL Meersalz
- ✿ 1 TL Fenchelsamen
- ✿ 1 halben TL gemahlene grünen Pfeffer

Zubereitung

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. In das Schweinekarree eine Tasche schneiden, mit der Oliventapenade füllen und mit Küchengarn zubinden. Das Schweinekarree mit den vermischten Zutaten für die Kräuterkruste einreiben und im Ofen für ca. 1,5 h braten. Jede halbe Stunde mit der Kräuterpaste bestreichen. Zum Schluss den Braten 10 Minuten rasten lassen und in Scheiben schneiden.

Griechischer Auflauf mit Früchten

Zutaten

- ✿ 400 g Birnen geschält und geviertelt
- ✿ 300 g Äpfel (Boskoop) geschält und geviertelt
- ✿ 500 g reife Zwetschken entkernt und halbiert
- ✿ 450 g frische Brombeeren
- ✿ 200 g Streuzucker
- ✿ 15 g Butter
- ✿ AUTHENTIKON natives Olivenöl extra zum Befetten
- ✿ 10 Scheiben Weissbrot ohne Rinde

Zubereitung

Die Früchte mit Zucker und Butter bei mittlerer Hitze für ca. 10 Min. kochen und anschließend abseihen. Den Fruchtsaft in einen Topf geben und erneut aufkochen, bis sich der Saft um die Hälfte reduziert hat. Etwas auskühlen lassen.

Eine große Auflaufform mit Frischhaltefolie auslegen. Die Weißbrotscheiben in den Fruchtsaft eintunken und die Auflaufform damit auslegen. Die Früchte auf dem Brot verteilen und die Hälfte des Fruchtsaftes dazugeben. Abschließend wieder mit einer Brotschicht bedecken. Den Auflauf über Nacht kalt stellen und mit Schlagrahm servieren.

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