




# Herbstmenü

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

## Menü für 4 Personen













-  **Gebratene Feigen mit Rucola und Parmesan**
-  **Pilz-Risotto**
-  **Schokoladebrownie mit Cranberries**

Telefon +43 5339 20 236  
Fax +43 5339 20 236-36  
E-Mail [info@olive-co.at](mailto:info@olive-co.at)  
Web [www.olive-co.at](http://www.olive-co.at)

ATU57206516 - FN236425I

## Gebratene Feigen mit Rucola und Parmesan

### Zutaten

-  10 blaue, frische Feigen
-  4 Zweige Thymian
-  4 Bund Rucola
-  4 EL Aceto Balsamico
-  8 EL AUTHENTIKON biologisches natives Olivenöl extra
-  120 g Parmesan am Stück
-  2 Knoblauchzehen
-  1 Orange, unbehandelt
-  6 Scheiben Toastbrot
-  1 Prise Meersalz
-  KALLISTON natives Olivenöl extra zum Braten
-  schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

Die Feigen waschen, halbieren und in einer beschichteten Pfanne mit etwas KALLISTON Olivenöl auf der Schnittfläche bei mittlerer Temperatur für zwei Minuten braten und zwischendurch wenden.

In der Zwischenzeit vom Toastbrot die Rinde abschneiden und das Brot würfeln. Die Toastbrotwürfel, die angedrückten Knoblauchzehen, den Thymian und etwas Orangenschale zu den Feigen geben und mit einem weiteren Schuss KALLISTON Olivenöl goldbraun durchrösten.

Den Rucola waschen und in eine große Schüssel geben, mit dem Aceto Balsamico, dem AUTHENTIKON Olivenöl sowie einer guten Prise Meersalz vermengen und auf Tellern oder einer großen Platte anrichten. Die gebratenen Feigen und die Toastbrotwürfel über den Salat verteilen, mit frischem Pfeffer aus der Mühle würzen und den grob geriebenen Parmesan darüber geben.

## Pilz-Risotto

### Zutaten

- ✿ 1 Zwiebel
- ✿ 200 g Champignons oder Pfifferlinge oder 100 g Steinpilze
- ✿ 2 EL KALLISTON natives Olivenöl extra
- ✿ 250 g Risotto Reis
- ✿ 900 ml Gemüsebrühe
- ✿ 50 ml Weißwein
- ✿ Salz
- ✿ Pfeffer aus der Mühle
- ✿ etwas Zitronensaft
- ✿ 50 g Parmesan

### Zubereitung

Die Zwiebel klein würfeln, die Pilze mit dem Küchentuch putzen und in Scheiben schneiden. KALLISTON Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Zwiebel darin glasig dünsten, die Pilze dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach den Risotto Reis hinzufügen, für 2-3 Minuten rösten und mit 100 ml Gemüsebrühe und dem Weißwein ablöschen. Nun immer wieder Gemüsebrühe zum Reis hinzufügen und rühren, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Durch das ständige Rühren wird das Risotto besonders cremig. Zum Abschluss mit Salz und Pfeffer sowie etwas Zitronensaft würzen und den frisch gehobelten Parmesan einrühren. Wenn gewünscht kann das Risotto mit frischer Petersilie serviert werden.

## Schokoladebrownie mit Cranberries

### Zutaten

- ✿ 500 g Mehl
- ✿ 350 g Zucker
- ✿ 170 g Kakaopulver
- ✿ 1,5 P. Backpulver
- ✿ 1 P. Bourbon Vanillezucker
- ✿ 650 ml Milch
- ✿ 150 ml AUTHENTIKON biologisches natives Olivenöl extra
- ✿ 1 Becher dunkle Kuvertüre
- ✿ kleingehackte Cranberries
- ✿ 2 EL gemahlener Zimt

### Zubereitung

Alle trockenen Zutaten vermischen, mit der Milch und dem AUTHENTIKON Olivenöl mit Hilfe eines Rührgerätes verrühren. Die homogene Masse auf ein gefettetes Backblech geben und für 15-18 Minuten bei 210 Grad Umluft backen. Nachdem der Kuchen abgekühlt ist kann er mit dunkler Kuvertüre (diese im Wasserbad schmelzen) überzogen werden und mit den kleingehackten Cranberries verziert werden.

Guten Appetit!

Quelle: Spülkönig & Kitchenqueen, <http://kunds.twoday.net/>

Unsere Olivenöle und Oliven sind erhältlich bei

- ✿ **INTERSPAR & EUROSPAR** – KALLISTON Oliven gefüllt mit Feta, KALLISTON Oliven gefüllt mit Tomaten, AUTHENTIKON Bio Kalamata Oliven
- ✿ **Hörtnagl-Feinkost** in der Hörtnaglpassage in 6020 Innsbruck
- ✿ **Gepp's für Gaumenfreunde** in München, Regensburg, Nürnberg, Passau und Augsburg, und ab Oktober auch in Frankfurt
- ✿ Online unter [www.olive-co.at](http://www.olive-co.at)