ERKUNDUNG, KURIOSE REZEPTEUND ANWENDUNGEN

In Europa genießen wir eine breite Palette von extra nativem Olivenöl dank der Hunderten von verschiedenen Olivenarten (der Frucht, aus der das Olivenöl gewonnen wird, die auf dem Kontinent angebaut werden). Allein in Spanien werden über 200 verschiedene Sorten hergestellt, von denen jede ihrem extra nativen Olivenöl einzigartige Geschmacks- und Aromaeigenschaften verleiht.

Beim Kochen ist es wichtig, diese Vielfalt an Aromen und Geschmacksrichtungen zu kennen, um die am besten geeignete Sorte für jede Zubereitung, jedes Gericht oder die Vorlieben der Gäste auszuwählen. Im Folgenden stellen wir einige der gängigen Olivensorten in Europa vor.

SORTE PICUAL

Die aus der Picual-Sorte hergestellten extra nativen Olivenöle sind für ihre Intensität bekannt. Mit ausgeprägter Bitterkeit und Schärfe haben sie oft intensive und grüne fruchtige Geschmacksnoten.
Es ist die am weitesten verbreitete Sorte in Spanien und daher in Europa. Es eignet sich ideal für Gerichte, bei denen sein Geschmack und seine starken Aromen hervorstechen, wie Käse oder mariniertes Fleisch. Es kann auch in Salaten, auf Toast und in warmen Gerichten verwendet werden, dank seiner Stabilität bei hohen Temperaturen wie beim Frittieren von Fisch.

SORTE HOJIBLANCA

Die extra nativen Olivenöle der Hojiblanca-Sorte zeichnen sich durch ihren Geschmack und ihr Aroma nach frisch geschnittenem Gras, Artischocke und aromatischen Pflanzen aus. Ihr Einstieg ist süß, mit einer leichten Bitterkeit und einem leicht lokalisierten Schärfereiz im Mund. Sie eignen sich perfekt, um den Geschmack von Fisch wie Lachs oder Thunfisch zu intensivieren, sowie für die Zubereitung von Saucen und Cremes.

SORTE CORNICABRA

Die Cornicabra-Sorte weist gewisse Ähnlichkeiten mit der Picual-Sorte auf, ist jedoch etwas weniger intensiv. Ihre extra nativen Olivenöle sind sehr aromatisch mit fruchtigem Duft. Im Mund werden herbale Noten von Olivenblättern wahrgenommen, mit einem leichten bitteren Geschmack. Sie eignet sich perfekt für Dressings, aber auch für Pfannengerichte und Frittiertes.

SORTE ARBEQUINA

Die Arbequina-Sorte bietet extra natives Olivenöl mit nuancierten Aromen und Geschmacksrichtungen. Es handelt sich um sehr flüssige, süße Olivenöle, bei denen kaum bittere oder scharfe Geschmacksnoten wahrnehmbar sind. Ihr Olivenöl hat einen fruchtigen Duft nach Olive, Apfel, Banane und Mandel. Ihre subtilen und zarten Aromen passen perfekt zu Salaten und Produkten wie Fisch und Meeresfrüchten. Es ist eine der am besten geeigneten Sorten für die Verwendung in der Backwarenherstellung.

KURIOSE REZEPTE

Nachdem wir einige der Olivenölsorten kennengelernt haben, die in Europa erhältlich sind, ist es an der Zeit, das Gelernte in die Praxis umzusetzen. In der Küche ist Olivenöl eine vielseitige und wesentliche Zutat in der mediterranen Küche und wird in vielen herzhaften und süßen Gerichten verwendet. Deshalb haben wir einige interessante und köstliche Rezepte vorbereitet, in denen extra natives Olivenöl die Hauptrolle spielt. Wir sind sicher, dass diese Zubereitungen deine Neugier wecken und dir ermöglichen werden, auf neue Weise mit dieser wunderbaren Zutat zu experimentieren.

Natürlich kannst du die Sorte verwenden, die du bevorzugst. Kochen wir zusammen!

OLIVENÖL- UND ZITRONENGETRÄNK

Die Besonderheit dieses Rezepts besteht darin, dass Olivenöl als Zutat in einem Getränk verwendet wird - ja, du hast richtig gelesen, in einem Getränk! Olivenöl ist eine Zutat, die traditionell in der mediterranen Küche verwendet wird, aber kannst du dir vorstellen, es in einem Getränk zu verwenden? Nun, lies weiter, um herauszufinden, wie du ein köstliches Getränk mit extra nativem Olivenöl zubereiten kannst!

Dieses Getränk ist erfrischend und hat einen einzigartigen Geschmack dank des extra nativen Olivenöls und der Zitrone. Es eignet sich perfekt als Aperitif oder um sich an einem heißen Sommertag abzukühlen. Darüber hinaus ist extra natives Olivenöl reich an natürlichen Antioxidantien wie Polyphenolen und Vitamin E, was es zu einer idealen Zutat für deine tägliche Ernährung macht.

ZUTATEN:

- 1 Tasse kaltes Wasser
- 2 Esslöffel extra natives Olivenöl
- 1 Teelöffel Honig
- 1 Zitrone
- Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

1. In einem Glas das kalte Wasser und das extra native Olivenöl vermischen. Gut umrühren, bis das Olivenöl mit dem Wasser emulgiert.

2. Den Saft einer halben Zitrone in das Glas pressen und gut vermischen.

3. Den Honig hinzufügen und gut umrühren, bis er sich vollständig auflöst.

4. Eiswürfel in das Glas geben und gut umrühren.

5. Eine Scheibe Zitrone abschneiden und am Rand des Glases als Dekoration platzieren.

Und fertig! Jetzt hast du ein erfrischendes und gesundes Getränk mit einem einzigartigen Touch dank des extra nativen Olivenöls. Das nächste Mal, wenn du Lust auf etwas anderes hast, probiere dieses Rezept aus und überrasche deine Freunde und Familie mit einem unerwarteten Getränk. Außerdem kannst du mit verschiedenen Sorten von extra nativem Olivenöl experimentieren, um verschiedene Geschmacksrichtungen und Texturen in deinem Getränk zu erhalten. Trau dich, etwas Neues auszuprobieren, und genieße die Vorteile von Olivenöl!

OLIVENÖL-EIS

Suchst du ein Dessert, das gleichzeitig anspruchsvoll und unterhaltsam ist? Dann probiere doch einmal ein Olivenöl-Eis! Diese cremige Eiscreme hat eine weiche, seidige Textur, die auf der Zunge zergeht, und der Geschmack des Olivenöls verleiht ihr eine überraschend köstliche Note.

Das Olivenöl verleiht dem Eis nicht nur einen einzigartigen Geschmack, sondern ist auch eine Quelle für einfach ungesättigte Fettsäuren und natürliche Antioxidantien. Du kannst dieses köstliche Dessert also genießen, ohne dich schuldig zu fühlen. Und keine Sorge, du musst kein Kochexperte sein, um es zuzubereiten!

ZUTATEN:

- 500 ml Vollmilch
- 150 g Zucker
- Eine Prise Salz
- 150 ml extra natives Olivenöl
- 5 Eigelb

ZUBEREITUNG:

1. In einem Topf die Milch mit dem Zucker und einer Prise Salz erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

2. In einer separaten Schüssel die Eigelbe schaumig schlagen.

3. Die warme Milch langsam unter ständigem Rühren zu den Eigelben gießen.

4. Die Mischung wieder in den Topf gießen und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erhitzen, bis sie eindickt und den Löffel bedeckt. Achte darauf, dass es nicht kocht.

5. Vom Herd nehmen und vollständig abkühlen lassen.

6. Sobald die Mischung abgekühlt ist, das extra native Olivenöl hinzufügen und gut vermischen.

7. Die Mischung in einen gefriergeeigneten Behälter geben und ins Gefrierfach stellen.

8. Alle 30 Minuten den Behälter aus dem Gefrierfach nehmen und mit einem elektrischen Mixer oder einem Handmixer die entstehenden Eiskristalle zerbrechen, um eine cremigere Textur zu erzielen. Diesen Vorgang 3-4 Mal wiederholen.

9. Sobald das Eis die gewünschte Konsistenz erreicht hat, in einen luftdichten Behälter umfüllen und im Gefrierfach aufbewahren.

Definitiv ist das Eis mit extra nativem Olivenöl eine köstliche und originelle Option, die man zu jeder Jahreszeit genießen kann. Die cremige Textur und der weiche und anspruchsvolle Geschmack machen es perfekt, um sowohl süße als auch herzhafte Gerichte zu begleiten. Zum Beispiel können wir es mit frischen Erdbeeren servieren, um eine süße und erfrischende Kombination zu erhalten, die alle überraschen wird. Wir können es auch verwenden, um einen Tomaten-Basilikum-Salat zu begleiten und so eine köstliche, herzhafte und erfrischende Kombination zu schaffen. Kurz gesagt, dieses Eis ist so vielseitig, dass es uns viele Möglichkeiten bietet, es mit verschiedenen Zutaten zu kombinieren und erstaunliche und köstliche Gerichte zu kreieren.

SALZIGE GELATINE MIT OLIVENÖL UND TOMATE

Wer hat gesagt, dass Gelatine nur für Desserts ist? Heute stellen wir dir eine herzhafte und geschmacksintensive Option vor, die perfekt ist, um deine Gäste bei der nächsten Tapas-Party zu überraschen. Aber Vorsicht, es handelt sich nicht um irgendeine Gelatine, sondern um eine, bei der extra natives Olivenöl die Hauptzutat ist - eine Schlüsselzutat der mediterranen Ernährung und eine Quelle unzähliger gesundheitlicher Vorteile. Mach dich bereit, eine neue Art zu entdecken, extra natives Olivenöl in einem einzigartigen und unterhaltsamen Gericht zu genießen.

Diese herzhafte Gelatine mit extra nativem Olivenöl und Tomate ist eine interessante und ungewöhnliche Option, um als Tapas oder Vorspeise bei einem besonderen Abendessen oder Event serviert zu werden. Der Geschmack des extra nativen Olivenöls ist ein wesentlicher Bestandteil dieses Rezepts und verleiht ihm einen sanften und angenehmen Geschmack, der wunderbar mit der sauren Note der Tomate harmoniert.

ZUTATEN:

- 4 reife Tomaten
- 1/2 Tasse extra natives Olivenöl
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Tasse heißes Wasser
- 2 Blatt geschmacksneutrale Gelatine
- 1/4 Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Schneide die Tomaten in Viertel und entferne die Kerne.

2. Gib die Tomaten in einen Mixer und püriere sie zu einer glatten Mischung.

3. Füge das extra native Olivenöl, Salz und gemahlenen schwarzen Pfeffer hinzu und vermische alles gut.

4. Lege die Gelatineblätter in eine Schüssel mit kaltem Wasser und lasse sie 5 Minuten lang einweichen, bis sie weich sind.

5. Gib das heiße Wasser zu der Tomatenmischung und vermische alles gut.

6. Drücke die Gelatineblätter aus, um überschüssiges Wasser zu entfernen, und füge sie der Tomatenmischung hinzu.

7. Vermische alles gut, bis die Gelatine vollständig aufgelöst ist.

8. Gieße die Mischung in eine Gelatineform und kühle sie für mindestens 2 Stunden oder bis sie fest ist.

9. Löse die Gelatine aus der Form und serviere sie kalt.

Zusammenfassend ist extra natives Olivenöl ein vielseitiger Bestandteil, der in vielen verschiedenen Formen verwendet werden kann, jenseits der klassischen Rezepte, die wir alle kennen. Von Desserts bis zu Hauptgerichten, von Getränken bis zu Snacks, es ist eine Schlüsselkomponente, um deinen Mahlzeiten einen einzigartigen und unterschiedlichen Geschmack zu verleihen.
Wir hoffen, dass dich diese neugierigen und unerwarteten Rezepte inspiriert haben, mit dieser wunderbaren Zutat zu experimentieren und alles zu erkunden, was sie in der Küche bieten kann. Hab keine Angst davor, kreativ zu sein und Neues auszuprobieren! Mit ein wenig extra nativem Olivenöl ist alles möglich.

Genieße deine kulinarischen Abenteuer mit Olivenöl und... Lass uns gemeinsam kochen!