

A close-up photograph of an olive branch with several clusters of small, green olives. The background is a soft-focus landscape of olive trees and a field.

# Eléia

BORN WHERE IT ALL BEGAN

**GESCHMACK**

REZEPTE MIT EXTRA NATIVEM  
OLIVENÖL



## OLIVENPASTE

250 g schwarze entsteinte Oliven, 80 g abgespülte und klein geschnittene Sardellen, 50 g Kapern. In eine Schüssel geben und fein pürieren. Den Saft aus einer Zitrone angießen. Dazu 1 EL Brandy, 200 g Olivenöl, Salz und Pfeffer geben und schütteln. Die Olivenpaste hält sich gut in einem luftdicht verschlossenen Gefäß im Kühlschrank. Dazu schmecken geröstete Brotscheiben.



## GEGRILLTER FISCH MIT TOMATEN- ÖLSAUCE

4-5 Stück Fisch - vorzugsweise Brasse oder Meeräsche - waschen. Mit Salz bestreuen und den Fisch auf Toaster oder Grill legen. Zwei reife Tomaten in kleine Würfel schneiden und in einer Schüssel mit einer Tasse extra nativem Olivenöl, 1 EL Petersilie (fein geschnitten), Saft aus einer halben Zitrone mischen. Am Ende mit Salz und Pfeffer würzen. Der Fisch sollte warm serviert werden, nachdem die Tomaten-Ölsauce darüber gegossen wird.



## OLIVEN- HÄHNCHEN

Ein Hähnchen in kleine Stücke zerteilen. Alles auf ein Backblech legen und eine Tasse Olivenöl rundherum gießen. Zwei grüne und zwei rote Paprika, zwei Zwiebeln und zwei Zehen Knoblauch in dünne Stücke schneiden. Die Oliven entsteinen und über das Hähnchen mit den übrigen Zutaten legen. Zwei reife Tomaten in kleine Würfel schneiden und dazu eine große Tasse Rotwein geben. Für 1,5 Stunden im Ofen schmoren.



## JOGHURTTORTE MIT OLIVENÖL

In einer Schüssel eine Tasse Olivenöl und zwei Tassen Zucker verrühren. Dazu sechs Eigelb, eine gespitzte Zitrone, einen Joghurt, drei Teetassen Mehl (vermischt mit drei TL Backpulver) und die aufgeschlagenen Eiweiß in Reihenfolge geben. Den Teig auf ein geöltes Backblech (Nr.34) abgießen und bei mittlerer Hitze im Ofen backen.



## GEBRATENE OLIVEN

Schwarze Oliven entsteinen und mit einem Ei, Salz und Pfeffer, ein bisschen würzigem Paprikapulver und Mehl dick vermischen. Mit einem Löffel von der Mischung portionsweise in einer Pfanne in heißem Öl braten.