



Essigkompositionen:

- *Wie kann ich sie verwenden?*
- *Sie können in Sekt oder Wasser als Aperitif serviert werden. Hierfür geben Sie eine kleine Menge der gewünschten Essigkomposition in ein Glas und füllen es mit Sekt oder Wasser auf.*
- *Des Weiteren kann man die Essigkompositionen sehr gut zum Verfeinern von Salatvinaigretten benutzen. Sie werden mit Öl, Salz und Pfeffer, je nach Wunsch auch mit etwas Senf verrührt.*

Exotische Kürbissuppe

- Für 6 Personen:
- **Zutaten**
- 1 kl. Kürbis (z.B. Hokkaido 500-700g)
- 500g Möhren
- 1 Orange oder ½ Glas Orangensaft
- 2cm frischen Ingwer
- 2 EL Honig
- 1 TL Zucker
- n.B. Gemüsebrühe
- 1 Dose Kokosmilch (400-500 ml)
- 2 EL Soja Sauce hell
- 1-2 Chilischoten
- 2 Limettenblätter
- 3-4 TL „CARROT GINGER DIP“
- ¼ TL „HOT CHILI PEPPER“
- ½- 1 TL „THAILAND SALT“
- ¼ TL Koriander gemahlen
- Frischen Koriander kl. hacken zur Deko
- Zum Anbraten Pflanzenöl oder Butter verwenden



Exotische Kürbissuppe

- **Zubereitung**
- Den Kürbis evtl. schälen und würfeln. Die Möhren gründlich waschen, putzen und in Stücke schneiden. Den Ingwer schälen und grob hacken. Die Chilischote und Kräuter grob hacken.
- Die Orange filetieren. Dafür mit einem Messer die Schale entfernen und die Stücke aus der Haut schneiden.
- 1 EL Fett im Topf erwärmen, die Möhren kurz anbraten und mit Zucker und Honig karamellisieren. Mit Orangenstücken und -saft ablöschen, auf kleiner Flamme dünsten.
- Währenddessen den Kürbis kurz in der Pfanne anbraten, bis er etwas Farbe bekommen hat, leicht glasig wirkt und lecker-süßlich duftet. Dann zu den Möhren in den Topf geben, mit Hühnerbrühe aufgießen, bis alles gut bedeckt ist.
- Limettenblätter, Kräuter und Gewürze sowie Sojasoße hinzufügen.
- Die Suppe 10 - 20 min. köcheln lassen, bis die Möhren und der Kürbis weich sind, dann vom Herd nehmen und mit dem Zauberstab pürieren. Die Kokosmilch unterrühren und ggf. noch einmal mit Sojasoße und Pfeffer abschmecken.

Asiatischer Hackfleischsalat:

- Für 4 Personen
- 250 g Rinderhackfleisch anbraten
- 250 Glasnudeln breitere Kochen
- 40 g Lauch in Ringe schneiden
- 3-4 TL „CARROT GINGER DIP“
- 3-5 TL Walnussöl
- 1-2 TL „WASABI SEASAM DIP“
- 1-2 TL A Must „GINGER WASABI Dressing“
- ½- 1 TL „THAILAND SALT“
- ¼ TL „HOT CHILI PEPPER“
- etwas Chili klein schneiden
- etwas Minze klein schneiden
- etwas Koriander klein schneiden
- Zubereitung:
- Hackfleisch anbraten mit „HOT CHILI PEPPER“ und „THAILAND SALT“ würzen, den Lauch und die restlichen Zutaten hinzugeben.



Lammlende mit „WILD GARLIC“:

- Für 2 Personen
- 250g Lammlende
- 1 1/2 TL „WILD GARLIC“ mit NATIVES OLIVENÖL EXTRA SITIA CRETE anrühren und damit die Lammlende bestreichen.
- Danach 3-4 Std. im Kühlschrank stellen.
- Hiernach kurz anbraten und in Alufolie im Ofen nachgaren lassen.
- Dazu Gemüse andünsten, z.B. 250g bunte Möhren in Butter andünsten und mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken, mit frischer Petersilie garnieren.

Hähnchenbrust mit „PATROS BRAVAS DIP“:

- Für 3-4 Personen
- 1/2 Hähnchenbrust mit „PATROS BRAVAS DIP“ und NATIVES OLIVENÖL EXTRA SITIA CRETE bestreichen und 3-4 Std.im Kühlschrank einziehen lassen .Danach braten und in feine Streifen schneiden.
- Als Beilage gegrillte Tomaten mit Fetakäse. Tomaten halbieren und mit einem Fetawürfel dekorieren und mit „PATROS BRAVAS DIP“ bestreuen.
- Kartoffelspalten als Beilage:
 - 8 kl. rohe Kartoffeln in Spalten schneiden, mit NATIVES OLIVENÖL EXTRA SITIA CRETE und ca.2 TL. „PATROS BRAVAS DIP“ bestreichen und im Ofen gold-braun rösten.

Frikadellen mit Marorquin Salsa:

- 350g Rinderhack
- 1 ½ TL Marorquin Salsa
- 3-4 getrocknete Tomaten kl. hacken und in NATIVES OLIVENÖL EXTRA SITIA CRETE einlegen
- 5 Oliven klein hacken
- 1 Zwiebel klein hacken
- ½ TL Salz
- Zur Verfeinerung einen Feta-Würfel in die Frikadellen als Füllung geben

Frikadellen „TUSSCANI BLEND“:

- 350g Rinderhack
- 1 1/2TL TUSSCAYI BLEND
- 3-4 getrocknete Tomaten klein hacken und in NATIVES OLIVENÖL EXTRA SITIA CRETE einlegen
- 1 Zwiebel klein hacken
- 1/2 TL PROVANCE SALT
- Zur Verfeinerung einen Fetawürfel in die Frikadellen als Füllung geben
- Oder als Spieß-Version zum Grillen:
- Die Frikadelle mit Zucchiniestreifen umwickeln und mit Cocktailtomaten im Wechsel auf einen Spieß geben.

„PATATAS BRAVA DIP“ & Hähnchen Wrap:

- ½ Hähnchenbrust mit NATIVES OLIVENÖL EXTRA SITIA CRETE bestreichen
- 2-3 TL „PATATAS BRAVA DIP“ (2-4 Std. einlegen)
- 1/2 Hand voll roten Feldsalat
- ½ rote Paprika in feine Streifen schneiden
- 1-2 Möhren in feine Streifen schneiden
-
- „PATATAS BRAVA DIP“ zubereiten um damit die Wraps zu bestreichen, bevor sie gefüllt werden-
Zubereitung 3 TL „PATATAS BRAVA DIP“ in etwas Wasser anrühren 150-170g griechischen Joghurt

Indian Curry & Hähnchen Wrap:

- ½ Hähnchenbrust mit NATIVES OLIVENÖL EXTRA SITIA CRETE
- 2-3 TL „INDIEN CURRY DIP“ (2-4 Std. einlegen)
- 1/2 Hand voll roten Feldsalat
- ½ Paprika in feine Streifen schneiden
- 1-2 Möhren in feine Streifen schneiden
- Oder süße Version: ½ Mango in feine Streifen schneiden und hinzugeben
-
- „INDIEN CURRY DIP“ zubereiten um damit die Wraps zu bestreichen bevor sie gefüllt werden.
- Zubereitung 3 TL „INDIEN CURRY DIP“ in etwas Wasser anrühren 150-170g griechischen Joghurt untermengen.
- Dieses kann auch mit „FRUCHETTA MIX“ an Stelle von „INDIEN CURRY DIP“ als fruchtige Variante angerührt werden.

Passionsfruchtdessert:

- Für 4 Personen:
- 200g Griechischer Joghurt und 200g Sahne oder Mascarpone zum Verfeinern
- 1P Vanille Zucker in den Joghurt geben und je nach Wunsch noch etwas Zucker hinzugeben
- 4 Löffelbiskuites
- 2 frische Pfirsiche würfeln
- 3 frische Passionsfrüchte
- 3 TL Passionsfrucht Aperitif
- Zubereitung:
- Kleine Gläser mit zerkleinerten Löffelbiskuites füllen. Darauf die zuvor in Passionsfrucht Aperitif eingelegten Pfirsichwürfel geben. Hierauf etwas frische Passionsfrucht schichten und zum Schluss den Joghurt darauf geben. Kurz vor dem Servieren mit braunem Zucker garnieren.

Orangen-Dessert:

- Für 4 Personen:
- 200g Griechischer Joghurt und 200g Sahne oder Mascarpone zum Verfeinern
- 1P Vanille Zucker in den Joghurt geben und je nach Wunsch noch etwas Zucker hinzugeben
- 4 Löffelbiskuites
- 2 frische Orangen filetieren und würfeln
- 3-4 TL „Orange auf Brandy“ darin die filetierten Orangen 3-4 Stunden einlegen
- Zubereitung:
- Kleine Gläser mit zerkleinerten Löffelbiskuites füllen. Darauf die zuvor in „Orange auf Brandy“ eingelegten Orangenwürfel geben. Zum Schluss den Joghurt darauf geben. Kurz vor dem Servieren mit braunem Zucker garnieren.

Fenchel-Zucchini-Gemüse mit Absinth und Hähnchenschenkel:

- **Fenchel-Zucchini-Gemüse mit Absinth und Hähnchenschenkel:**
- Zutaten für 4 Personen:
- 4 große Hähnchenschenkel
- 1 große Zucchini kl. schneiden
- ½ rote Paprika klein schneiden
- ½gelbe Paprika klein schneiden
- 2 Tomaten klein schneiden
- 3 kl. Knoblauchzehen klein schneiden
- 1 großer Fenchel klein schneiden
- 3-4 TL „WIDL GARLIC“
- 1 TL Oregano frisch - fein gehackt
- 1 TL Basilikum frisch – fein gehackt
- 5 EL Absinth

Fenchel-Zucchini-Gemüse mit Absinth und Hähnchenschenkel:

- **Fenchel-Zucchini-Gemüse mit Absinth und Hähnchenschenkel:**
- Alles in einer Schale vermengen, die Hähnchenschenkel oben auf legen oder separat im Ofen garen.
- Beilage Kartoffelspalten:
- 12 kleine rohe Kartoffeln in Spalten schneiden, mit NATIVES OLIVENÖL EXTRA SITIA CRETE und 4 TL „WILD GARLIC“ oder „PROVENCIAL BLEND“ bestreichen und mit etwas frischem Rosmarin im Ofen gold-braun rösten.

Aprikosen-Selleriesalat:

- Für 4 Personen
- 2 Stangen Sellerie kleine Streifen
- ½ Hand voll Erdnüsse (klein hacken)
- getrocknete Aprikosen würfeln
- 1 Apfel würfeln
- ½ gelbe Paprika würfeln
- ½ grüne Paprika würfeln
- 2-3 TL „FRUCHETTA MIX“ (ja nach Geschmack)
WAJOS
- 1-2 TL süße Chilisaucе
- Abschmecken mit „PETALOS DE SAL WAJOS“
- & „HOT CHILLI PEPPER WAJOS“