

Rezepte mit Mandarinen-Essenz und Mandarinolivenöl

Mandarin-Rahm

1dl Rahm steif schlagen mit 5-8 Tropfen Mandarin-Essenz und 1 TL Zucker.
Zu Fruchtsalat, Torten, Crèmes etc.

Mandarinen-Crème

1 Päckli Vanillecrème zum Kochen nach Anleitung zubereiten. Alternativ eine Vanillecrème selber zubereiten mit 6dl Milch.

In einer Schüssel unter gelegentlichem Rühren abkühlen. Erst wenn die Crème lauwarm ist, 10-15 Tropfen Mandarinessenz unterrühren. Weiter abkühlen und dann geniessen.

Die natürliche Mandarinessenz verleiht jeder Dessert-Crème eine frische und fruchtige Ergänzung!

Mandarinen Cake

200g Butter	schaumig rühren
1 Tasse Zucker	
3 Eier	nach und nach zugeben, weiterrühren bis Masse hell und homogen ist.
1 ½ Tassen Mehl	
1 TL Backpulver	
½ TL Natron	unterrühren
Saft von 1/2 Zitrone	
2 TL od. ca.40 Tr Mandarinessenz	zugeben
ca. 1 dl Milch	soviel zugeben und rühren bis der Teig sehr zähflüssig ist, dann in eine Cakeform füllen und backen bei 180°C, ca. 40min.

Nach Belieben den lauwarmen Cake mit einem Mandarinsirup tränken, hergestellt aus 50g Zucker und Saft von 1 Zitrone, in kleiner Pfanne aufkochen und abkühlen lassen, dann 1 TL (=25 Tropfen) Mandarinessenz dazu geben.

Fruchtiger Rüebl-Randen Salat

1 roher Randen und 3 Rüebl an der Rohkostraffel reiben.
3 EL Mandarinöl, 3 EL Rosenbalsamico und etwas Salz aus der Mühle dazugeben, sonst nichts.

Ein herrlich erfrischender, fruchtiger Salat, mal etwas anders

Fruchtsalat mit Datteln und Mandarinenöl-Essenz (4 Personen)

2 Bananen, 3 grosse knackige Äpfel, 2 Orangen oder Mandarinen in kleine Stücke schneiden
10 grosse King Salomo Datteln in kleine Stücke schneiden (dies dient auch zum Süssen) ,
daruntermischen
Saft von einer Orange, evtl. mit wenig Zitronensaft und 10-15 Tropfen Mandarinessenz über
Fruchtsalat geben.

Mischen und ziehen lassen. Schmeckt extrem fruchtig .

Weitere Süßspeisen:

Mandarinessenz für Milchreis, Birchermüesli ---- der Winter vergeht und man ist auf der INSEL!

Rezepte mit Zitronen-Essenz und Zitronenolivenöl

Würzöl (für grilliertes Fleisch, Gemüse, Souvlaki Spiesschen)

100ml Olivenöl extra virgin
2 TL Salz
2 TL Oregano getrocknet
2 TL Paprika
1 TL schwarzer Pfeffer
Saft von ½ Zitrone
20 Tropfen Zitronen-Essenz

Alle Zutaten bis auf die Zitronenessenz in einem kleinen Topf auf geringer Hitze erwärmen und beiseite stellen.

Wenn das Öl abgekühlt ist, die Zitronenessenz unterrühren.

Das Würzöl nach dem Grillieren über das Fleisch od. Gemüse pinseln.

So bleiben die Aromastoffe erhalten.

Zum Beispiel die Fleischspiesschen auf ein Pittabrot legen, mit dem Würzöl bepinseln und einrollen

Zitronen-Joghurt Dip

500g Naturjoghurt
1 kl. Gurke
1 gepresste Knoblauchzehe (alternativ etwas Knoblauchpulver), od. 1 Frühlingszwiebel
1 EL frische Minze, Dill od. Basilikum fein gehackt
1 Handvoll Walnusskerne gehackt
Salz, Pfeffer
10 Tropfen Zitronenessenz

Dieses Dip ist schnell gemacht und passt zu Rohkost wie auch zu Fleisch, Kartoffeln und frischem Brot.

Apple Cramble mit Zitronen-Essenz

8 säuerliche Äpfel mit Schale in feine Scheiben schneiden od. grob raffeln (Rösti)
Mit 25 Tr. Zitronenessenz mischen und in ausgebutterte Gratinform verteilen.
Saft einer Zitrone darüber träufeln.
Streusel: Je 80gr Butter, Zucker und Mehl und 25 Tr. Zitronenessenz mit den Händen verkrümeln und über die Äpfel geben.
Backen bei 180°C ca. 30min.

Spagetti mit gedämpftem Frühlingspinat, abgeschmeckt mit Zitronenolivenöl

(Primo Piatto, Menu kleine Portion 3 -4 Personen)

300g jungen Blattspinat sehr kurz im Salzwasser pochieren, aus Wasser mit Sieb anschliessend Knoblauch mit andünsten, Spinat dazugeben, Salz und Gewürze nach Geschmack und mit reichlich Zitronenolivenöl abschmecken
500 gr Spaghettini oder Spagetti kochen, abtropfen und Sauce sofort dazugeben und umrühren in vorgewärmter Schüssel.

Mit Reibkäse servieren!

Salatsauce mit Zitronenöl

schmeckt ausgezeichnet für alle frischen grünen Salate