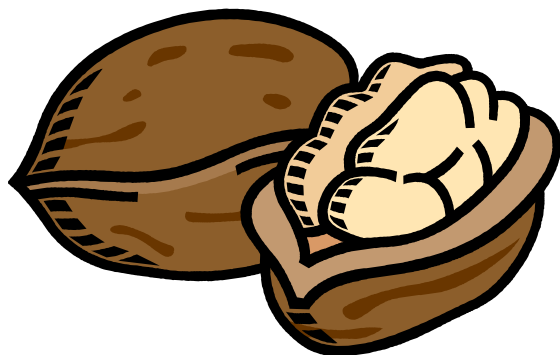


Information Walnussöl

Sehr wohlschmeckendes mildes Öl mit intensivem Nussaroma - es wird in der feinen Küche hochgeschätzt.

Durch den hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren sollte es nur leicht erwärmt werden: Es eignet sich bestens in der kalten Küche. Walnussöl verwendet man wie ein Gewürz - in kleinen Mengen - zur Abrundung von Salaten oder Wildgerichten. Vorzüglich als Abrundung für kalten Platten mit Käse oder Obst. Dadurch erreicht man einen feinen Nussgeschmack, ohne eine Übersättigung des Nussaromas.

Es hat eine ausgeprägte fungizide, also gegen Pilze gerichtete Wirkung.



Wenn Ihnen unsere Rezepte gefallen haben, besuchen Sie unsere Homepage für mehr Informationen.



www.oelkernprodukte.de

Schwanfelder
Ölkernprodukte aus Abtswind

Hauptstr. 24
97355 Abtswind / Unterfranken

Telefon: 09383 7630 oder 09323 5222
Fax: 09323 876803
E-Mail: info@oelkernprodukte.de



Schwanfelder
Ölkernprodukte aus Abtswind



REZEPTE MIT WALNÜSSEN



Öl aus Franken
rein & kaltgepresst

Walnussöl

Salate:

Vinaigrette für Blattsalate (Feldsalat)

0,3 ltr	milder Essig
0,4 ltr	Rapsöl
0,2 ltr	Walnussöl
80 g	flüssiger Honig
1 El	scharfer Senf
ca. 100g	Walnusspaste (Rückstand aus der Ölfiltration)

Salz, Pfeffer, Kräuter 1 EL Wasser

Alle Zutaten in einem Mixer aufschlagen, im Kühlschrank ca. 2 Wochen haltbar.

Kalte Platte mit Walnussöl

Verschiedene Käsesorten in Würfel oder Scheiben schneiden mit Walnussöl beträufeln oder Walnussöl in Schälchen zum Eintauchen der Käsestückchen daneben.

Obst mit Eis und Walnussöl

Walnussöl auf Erdbeeren, Ananas, Bananen träufeln, auf Eis anrichten

Walnuss-Pesto

30 g	Walnussmehl
	Knoblauch / Salz
1/2 Bund	Petersilie
3 El	Rapsöl
3 EL	Wasser
30 g	Hartkäse

Walnussmehl in einen Mixbecher geben und Knoblauch zufügen. Petersilie grob kleinzupfen und in den Mixbecher geben. Rapsöl zufügen und die Masse mit dem Pürierstab fein pürieren. Dabei heißes Wasser zufügen. Grana Padano oder ersatzweise Parmesan fein reiben, mit dem Walnusspesto mischen und mit Salz würzen.

Walnuss-Soße

100 g	Walnussmehl
1/4 ltr	Rinderjus
100 ml	Wein (rot)
3 EL	Sahne
	Salz / Pfeffer

Walnüsse anrösten. Mit Rinderfond aufgießen und etwas einkochen lassen. Rotwein und Sahne dazugeben, würzen und nochmals etwas köcheln lassen

·
Passt zu allem Kurzgebratenem aus der Pfanne.

Walnuss-Amarettini

(Confiserie Bossert, Würzburg)

500 g	Marzipanrohmasse
200 g	Walnussmehl
150 g	Eiweiß

Marzipan und Eiweiß glatt rühren, das Walnussmehl untermengen und die Masse mit einem Spritzbeutel oder Löffel zu kleinen Kugeln auf das Blech geben. Bei 180°C backen bis die Kugeln eine goldbraune Farbe haben.

Fränkische Nussschreme:

160 g	Eigelb
160 g	Zucker
150 ml	Walnussgeist
150 g	Sahne
2 Blatt	Gelatine
250 g	Walnussmehl
1 ltr	Sahne

Eigelb und Zucker warm auf Wasserbad aufschlagen. Gelatine in Walnussgeist und flüssiger Sahne einweichen. Walnussmehl in Pfanne rösten. Eingeweichte Gelatine mit Sahne und Walnussgeist in die warme Ei-Zucker-Masse geben. Geröstetes Walnussmehl zugeben und erkalten lassen. Vor dem Servieren frisch geschlagene Sahne im Verhältnis 1:1 unter die Walnussmasse heben.