

Tipps für Vorspeisen

Verwenden Sie je nach Gericht die entsprechende Kombination aus Öl, Essig und Salz als Basis für die Soße:

- für leicht gedünstetes oder rohes Gemüse (z. B. Blumenkohl, Möhren, Sellerie und Chicorée): Walnussöl oder Haselnussöl und Zitronen- oder Himbeeröl
- für leicht gedünstetes oder rohes Gemüse (z. B. Blumenkohl, Möhren, Sellerie und Chicorée): Walnussöl oder Haselnussöl und Balsamico
- für rosa Garnelen, rohen oder Räucherlachs: Pistazienöl oder Mandelöl mit Himbeereisig, Salz und Pfeffer
- für Kirschtomaten: Erdnussöl und Apfelweinessig
- für Spargel: Haselnussöl, Balsamico, Salz und Pfeffer
- für Spargel: Haselnussöl, Honigessig, Salz und Pfeffer
- für geröstete Paprikaschoten oder halbgekochte Möhren: Arganöl, Kümmel und Essig

Tipps für Fisch

- für Fisch und Meeresfrüchte: Pistazienöl, Pecannussöl, Mandelöl
- für Muschelsuppe, Hummer, geröstete Languste, Languste in Salat, Fischeintopf: Pistazienöl
- für Thunfisch: Sesamöl
- für Langustinen (kleine Langusten), mit Reis serviert: Pecannussöl, Kaffeeöl
- für Jakobsmuscheln, Austern, Rochen: Haselnussöl oder Walnussöl
- für Forellen oder Lachs mit warmen Kartoffeln: Mandelöl oder Oliven- und Steinpilzöl

Tipps für Fleisch

- With roast meats, use sesame oil or porcini oil.
- To marinate game or rabbit, use argan oil.
- For young pigeon, use hazelnut oil.

ÖFFNUNGSZEITEN : Dienstag bis Samstag
9.15 - 13.00 / 14.00 - 19.00 Uhr

(montags, sonn- und feiertags, sowie in den ersten beiden Januarwochen geschlossen) Beratung nach Vereinbarung (Gruppen bis maximal 20 Personen)

LA BOUTIQUE

29, rue des Echarmeaux

69430 BEAUJEU - France

Tél. +33 (0)4 74 69 28 06

boutique@huilerie-beaujolaise.fr

www.huilerie-beaujolaise.com



Unsere Obstessige

♦ **HONIGESSIG** : Verleiht Ihren Marinaden und Salaten eine harmonische Note. Pur (auf Spargel) oder in Kombination zu geräucherter Entenbrust (mit nativem Pinienkernöl) und anderen geräucherten Fleischsorten oder zu Desserts (z. B. Kuchen mit Orangenmix; "Brouillade"). Auch zum Deglacieren von Leber.

♦ **APFELWEINESSIG** : mit Linsensalat, in Bratensaft, in Fischbouillon.

♦ **DATTELESSIG** : Dieser Essig mit ausgeprägtem Aroma verfeinert mit ein paar Tropfen Rohkostgemüse, Hülsenfrüchte und Desserts.

♦ **ERDBEERESSIG** : Dieser Essig mit einem sehr ausgeprägten Aroma eignet sich für Salatdressings, für Desserts mit roten Beeren, aber vor allem (leicht eingekocht) für Obstsalate und Desserts.

♦ **KIRSCHENESSIG** : Marinieren Sie mit diesem Essig Ihre sommerlichen Salate und pikanten Vorspeisen. Verleihen Sie Süßspeisen mit Obst einen ganz besonderen Pfiff.

♦ **HEIDELBEERESSIG** : Dieser süße Essig mit einem sehr ausgeprägten Aroma kann in Soßen für weißes Fleisch, geräucherte Entenbrust, Wild sowie für Desserts mit roten Beeren oder Vanilleeis verwendet werden...

♦ **QUITTENESSIG** : Dieser Essig mit ausgeprägtem Aroma verfeinert mit ein paar Tropfen Rohkostgemüse und eignet sich gut für Gänsestopfleber und weißes Fleisch.

♦ **HIMBEERESSIG** : auf Rohkost, zur Zubereitung von Leber, zum Dessert (Erdbeeren, Himbeeren, reife Melonen vermischt mit Zimt und Ingwer).

♦ **MANGO ESSIG** : Dieser Essig mit ausgeprägtem Aroma verfeinert mit ein paar Tropfen Rohkostgemüse, deglacierte Leber und Desserts.

♦ **CALAMANSI ESSIG (Zitrone)** : im Kühlschrank aufbewahren und vor Benutzung schütteln. Wird wie Zitronensaft verwendet, ist jedoch aufgrund des intensiven Geschmacks sehr sparsam zu dosieren. Passt zu Rohkost (Möhrensalat), zu warmem oder kaltem Fisch und auch zu Schalentieren. Dieser Essig ist auch für den Nachtisch geeignet (z. B. um den süßen Geschmack eines Karamelldesserts abzuschwächen).

HUILERIE
BEAUJOLAISE

Jean-Marc Montegottero, Artisan huilier de France



Zur Geschichte

Diese Geschichte nimmt ihren Anfang im Jahr 1981, als Jean Marc versuchte, die Mühle aus dem 19. Jahrhundert - im hinteren Teil der alten Eisenwarenhandlung gelegen - wieder in Betrieb zu nehmen. Für ihn eine echte Herausforderung! Seit 1987 widmet er sich vollkommen dem Betrieb, der bis dahin nur eine saisonbedingte Nebentätigkeit war. Im folgenden Jahre, entwickelt er die internationale Vermarktung der Produkte und setzt die richtigen Akzente auf die hohe Herstellungsqualität und den Charakter als Handwerksbetrieb. Jean-Marc nutzt auf seinen Reisen stets die willkommene Gelegenheit, um sich von Geschmack der Mittelmeer-egend inspirieren zu lassen und diese mit Ihnen zu teilen.

Zusammen mit seinen Mitarbeitern setzt Jean-Marc Montegottero die handwerkliche Herstellung naturreiner, nativer Öle fort. Dies bedeutet die mechanische Gewinnung aus 100 % Frucht, ohne chemische Prozesse und zusätzliche Inhaltsstoffe. Sie bewahren außerdem die traditionelle Herstellung in landwirtschaftlichen Groß- und Kleinbetrieben der Region.

Die Mühle heute

Die besten französischen und internationalen Köche vertrauen unseren Produkten. Wir exportieren in alle Welt: Deutschland, Japan, Schweiz, Holland, Belgien, Schweden, Norwegen, Italien, Großbritannien, USA, Spanien, Kanada u. a.

Entdecken Sie im Herzen der Region Beaujolais die handwerkliche Speiseölerstellung in der Ölmühle „Huilerie Beaujolaise“. Von der Frucht zum fertigen Öl - ein edles und reines Naturprodukt, von dem ein Tropfen genügt, um all Ihre Geschmacks- und Geruchssinne zu entfalten.

Das richtige Öl für jeden Geschmack Hinweise zur Verwendung

Für Gemüse und Fisch: Geben Sie das Öl erst auf dem Teller hinzu. **Für Rohkost und Salate:** Bereiten Sie eine Vinaigrette aus neutralem Öl (z. B. Traubenkernöl oder Sonnenblumenöl) und Süßessig (z. B. Apfelweinessig, Himbeeressig oder Balsamico) zu. Geben Sie auf dem Teller noch ein wenig von dem Öl Ihrer Wahl hinzu, und vermischen Sie alles.



Unsere naturreinen nativen Öle

- ♦ **KÜRBISKERNÖL** : Mit seinem subtilen pflanzlichen Geschmack eignet es sich für Räucherlachs mit Chicoréeraspeln, Salate aus grünen Bohnen oder zum Beträufeln von gegartem Fisch vor dem Servieren. Auch für Suppen, Nudeln, Kartoffeln und Reis geeignet...
- ♦ **PISTAZIENÖL** : Dieses Öl, dessen starker Geschmack im Mund verbleibt und dessen Aroma lange anhaltend ist, wird für Avocado- oder Krabbencocktail verwendet (mit Himbeeressig, Salz und Pfeffer) und passt gut zu Chicorée (Emincé mit Räucherlachs). Für die Vinaigrette verwenden Sie Pistazienöl, Balsamico, Salz, Pfeffer und Schnittlauch. Diese Soße eignet sich auf für Bohnensalat oder natur gekochten Fisch. Pistazienöl schmeckt hervorragend auch zu Nudeln, Kartoffeln oder Reis.
- ♦ **MANDELNUSSÖL** : Süß mit leichtem Duft. Dieses Öl eignet sich besonders für Marinaden (Lachs mit Dill oder Basilikum) oder kann nach dem Kochen zu Jakobsmuscheln oder Nudeln gegeben werden.
- ♦ **PINIENKERNÖL** : Seine Süße und seine Pilznote bereichern den Geschmack fast aller Gerichte. Geben Sie es ganz zum Schluss zu Schalentieren hinzu, und verwenden Sie es zum Emulgieren von Soßen (besonders Weinsoßen) und Suppen wie z. B. "Minestrone". Dieses Öl passt auch hervorragend zu "Salade Landaise".
- ♦ **PECANNUSSÖL** : Ein Öl mit einem Duft zwischen Walnuss und Mandel. Eignet sich ausgezeichnet für weißen oder wilden Reis, kalten Reissalat, Fisch, Schalentiere usw.
- ♦ **WALNUSSÖL** : Der starke Geschmack dieses Wunderöls eignet sich für bittere Rohkost (Chicorée, Löwenzahn), kann aber ebenfalls zu stärkehaltigen Nahrungsmitteln wie Kartoffeln, weißen Bohnen oder Linsen gegeben werden.
- ♦ **HASELNUSSÖL** : Dieses köstliche und leicht duftende Öl ist ein idealer Begleiter für alle Salatsorten. Es kann wie Butter zu allen stärkehaltigen Nahrungsmitteln, zu Gemüse, Fisch, Nudeln, Gebäck und schließlich auch auf heißem Ziegenkäse verwendet werden.
- ♦ **ERDNUSSÖL** : Wird aus gerösteten Erdnüssen hergestellt und überrascht durch seinen starken Duft. Es eignet sich für grünen Salat, Tomaten, Pürees und für viele Rezepte mit Käse..
- ♦ **RÜBSENÖL ("NAVETTENÖL")** : Die seit 50 Jahren fast vergessene Pflanze ähnelt dem Raps, ist aber rustikaler. Das Öl, das daraus extrahiert wird, hat eine goldgelbe Farbe. Milder und leichter als das traditionelle Rapsöl, erinnert es an Kohlgeschmack mit einer angenehmen Note von Rübe. Es passt zu Gemüsesuppen oder Fleischartopf und auch zu Rohkost.
- ♦ **MOHNÖL** : Wir auch als „OEILLETTE“ bezeichnet. Dieses Öl überrascht uns durch die Kraft seines ungewöhnlichen und blumigen Dufts. Es kann den Geschmack von Kopfsalat oder Mohnsamen (z. B. in Brot) bereichern und passt ebenfalls zu Käse.
- ♦ **RAPSÖL** : Dieses Öl wird aus gerösteten Rapssamen hergestellt. Aufgrund seines kräftigen Kohlgeschmacks eignet es sich besonders für Kartoffelsalat, rote Rüben, Schalotten, Brokkoli, Kohl oder für Kräuterquark (mit gehacktem Schnittlauch, Salz und Pfeffer).
- ♦ **ARGANÖL** : Sein orientalischer Duft ergänzt Salate mit gegrillten Paprikaschoten oder, mit gekochten Möhren, die mit Paprika und frischem Knoblauch aromatisiert werden. Arganöl verleiht Fleisch einen Wildgeschmack. Es wird auch zu einem kleinen Salat mit einer Wildterrine serviert.
- ♦ **SESAMÖL** : Einige Tropfen reichen, um Salat, Rohkost, Fleisch, Fisch oder Gebäck eine orientalische Note zu geben.

Unsere Einlege - und Pressöle

- ♦ **STEINPILZÖL** : Nach einem Originalrezept von Régis und Jacques Marcon. In diesem Öl finden Sie die natürlichen Aromen des Steinpilzes, die Frikassees, Pasta, Reis, Fisch und Gemüse und Rohkost verfeinern...
- ♦ **KAFFEEÖL** : In diesem Öl finden Sie die natürlichen Aromen von Kaffee zum Verfeinern von Rohkost, dampfgegartem Gemüse, Kalbfleisch-Bratensaft oder weißem Fleisch sowie Schokoladenkuchen.



Die Ölgewinnung nach altbewährter Methode

ERSTER SCHRITT: Sorgfältige und genaue Auslese trockener Früchte und Samen von höchster Qualität und meist französischer Herkunft:
- Walnuss: 90 % Zentralfrankreich, 10 % Dauphiné
- Haselnuss: Lot-et-Garonne, Korsika
- Rübсен („Navetten“): Haute-Marne
- Mohn: Picardie
- Rapssaat: Ain
- Die anderen Früchte werden importiert.

ZWEITER SCHRITT: Zerkleinerung. Die Frucht wird geschält, und alle Unreinheiten werden entfernt. Anschließend erhält sie unter dem Mühlstein oder in einer mechanischen Walze zerdrückt.

DRITTER SCHRITT : Das Kochen ist der entscheidende Schritt des Verfahrens. Hier kommt das „Savoir-Faire“ des jeweiligen Herstellers am stärksten zur Geltung, und das Endprodukt erhält dadurch eine ganz spezielle Note. Die Nüsse und Samen werden in Töpfen aus massivem Gusseisen gekocht, wodurch der Geschmack der Früchte konzentriert wird und im Öl erhalten bleibt.

VIERTER SCHRITT: Pressen. Die gekochte Frucht wird anschließend in eine jahrhundertealte hydraulische Ölpressanlage gelegt und durch Filter (runde Drahtsiebe) in mehrere Schichten getrennt, um eine langsame Pressung zu ermöglichen.

LETZTER SCHRITT: Filtration. Nach der natürlichen Bereinigung (3 - 4 Tage) erfolgt die letzte Filtration durch Löschpapier, bevor das Öl schließlich in Flaschen abgefüllt wird.