Tapenade provençale classique

Zum Apéritif ein kleines Stück Provence auf der Zunge. – Auf gerösteter Scheibe Baguette mit einem Pastis genießen.

ZUTATEN:

TAPENADE:

200 – 300 g	Picholines du Gard *(schwarze Oliven mit Stein)*
40 g	Capers dans l'huile d'olive *(Kapern in Olivenöl)*
8	Sardellenfilets in Salz
2–3	Spritzer frisch gepresster Zitronensaft
2 EL	Olivenöl extra vergine

DES WEITEREN:

4	Scheiben Baguette
2 EL	Olivenöl

1 TAPENADE: Die Oliven entsteinen. Die Sardellenfilets ½ Minute in Mineralwasser legen, um diese etwas zu entsalzen. Filets trocken tupfen. Oliven abtropfen lassen und mit den Kapern und Sardellenfilets mit dem Kochmesser klein hacken, in den Mörser geben und zu einem feinen Püree zerstampfen. Olivenöl unterrühren und mit frisch gepressten Zitronensaft abschmecken. Evtl. mit Pfeffer aus der Mühle würzen und gegebenenfalls etwas nachsalzen.

2 Baguettescheiben mit Olivenöl zu bepinseln und in einer beschichteten Pfanne golden rösten. – Die Brote traditionell mit einem Pastis begleiten.

PASTIS: Den Pastis traditionell mit Eis-Wasser (5 – 6 Teile Wasser auf einen Teil Pastis) trinken.

ANMERKUNG ZUM REZEPT: Wenn möglich, französische Oliven verwenden. Ausgezeichnet sind jene aus dem Département Gard in der Region Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées. Das Gleiche gilt auch für die Kapern. FEINE KÜCHE verwendet eingelegte Kapern in Olivenöl. Übliche in Weißweinessig haben zu viel Säure und überdecken leicht den feinen Geschmack der Oliven. Auch ist der Geschmack der *nicht* gesäuerten Kapern authentischer. Keineswegs Kapern in Branntweinessig verwenden. Die Säure ist brutal. – Geschmacklich pikant ausbalanciert wird mit frischem Zitronensaft.

Eine Alternative Verwendung von Kalamataoliven ist gut denkbar. Französischen Kapern in Olivenöl können durch italienische »Capperi Pantilleria in olio extravergine« ersetzt werden.

Sicher kann die Tapenade auch im Universalzerkleinerer püriert werden. FEINE KÜCHE bevorzugte aber die traditionelle Methode im Mörser – eben classique!

Letztlich kam es darauf an, dass keinesfalls eine französische Hausfrau aus der Provence vor Entsetzen die Hände über dem Kopf zusammenschlägt, wenn sie zusehen müsste, wie ein deutscher Kochdiletant ein französisches Traditionsrezept vergewaltigt …

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.