

Tapenade tradition

dg: gut

Tapenade nicht fein cuttern. Lediglich grobgehackt mit Struktur, auf den Toast fügen.

4 Personen

100 g schwarze Oliven, entsteint

12 g Sardellenfilets in Öl

2 Knobli, geschält

8 g Kapern

4 EL Olivenöl

1 Prise Thymblätter

1 Spritzer Zitronensaft

Schwarzer Pfeffer

Knobli mit den Oliven, Sardellen, Knobli und den Kapern feincuttern. nach und nach das Öl zugießen und pfeffern.

Unter Rühren einen Spritzer Zitronensaft zufügen, dann Thymian beifügen. Das Püree erneut mischen

Mit getoasteten Baguettescheiben servieren oder im Kühlschrank unter dünner Olivenölschicht aufbewahren.

Varianten

- 1 TL Origano, frisch, gehackt zugeben
- Geröstete Pinienkerne zufügen

Tapenade au ventresca

dg: gut

150 g Taggiasca- oder schwarze Nyons-Oliven, entsteint
70 g Ventresca in Öl, Dose
1 EL Zitronensaft
1 KL Dijonsenf
1 EL Basilikum, in feine Streifen geschnitten
Salz & Pfeffer

Oliven grob pürieren.

Zerpflückten Ventresca mit seinem Öl, Zitronensaft, Senf und Basil
zufügen. Pfeffern. Alles kurz pürieren, so dass der Ventresca
grobfasrig bleibt.

Abschmecken und nicht zu kalt mit Toasts servieren.