



Tapenade

Tapenade, die einfache Olivenpaste ist ein Stück provençalische Apero-Kultur und wird zusammen mit einem Pastis oder einem herben Weisswein genossen. Schwarze Oliven werden zusammen mit Kapern und Sardellenfilets mehr oder weniger fein püriert und auf getoastetem Brot gereicht. Nebst dieser klassischen Variante kann sie auch mit Kräutern, Knoblauch oder getrockneten Tomaten ergänzt werden, oder man bereitet sie mit getrockneten Tomaten und ohne Oliven zu, was ein ebenso kräftiger und würziger Aperobissen ist, aber in der Provence nicht als Tapenade bezeichnet wird.

Zutaten

Oliven-Tapenade (die klassische Variante):

100g schwarze Oliven
3-4 Sardellenfilets
20g Kapern
1/3Tl Zitronenzesten
2-3El Olivenöl

Tomaten-Tapenade:

80g getrocknete Tomaten
1 kleiner Peperoncino
1 kleine Knoblauchzehe
1Tl Zitronensaft
1Tl frische Rosmarinnadeln
2-3El Olivenöl

Zubereitung

Alle Zutaten mit einem Messer grob hacken. Peperoncino längs halbieren und die sehr scharfen Kerne entfernen.

Die Tapenaden mit dem Stabmixer pürieren, dabei Olivenöl dazuträufeln bis die gewünschte Konsistenz erreicht. Tapenaden mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Mit getoastetem Brot servieren.



