Douceur d'ail au basilic (Knoblauchcreme mit Basilikum)

Les Senteurs de Provence

Mit dieser schaumigen Creme aus frischem Basilikum hat für Pierre Chabert alles begonnen. Sie hat ihn auf den Märkten Südfrankreichs bekanntgemacht, denn so gut wie seine ist keine andere. Eine aromatisch faszinierend reintönige, extrem schmackhafte Creme, die sich luftig und duftig wie Schaum anfühlt im Mund und nur aus viel frischem Basilikum besteht, den er mit einem Hauch gekochtem, sowie blanchiertem Knoblauch gewürzt hat. Ihre Konsistenz verdankt sich seiner Hochgeschwindigkeits-Vakuummühle, durch die er auf die üblichen Verarbeitungshilfen und Emulgatoren komplett verzichten kann. Sein buchstäbliches Basilikum-Velours enthält ausschließlich Basilikum und Knoblauch. Sonst nichts. Man will es kaum glauben.

Am besten auf warmem Toast oder Weißbrot servieren, auf dünn aufgeschnittenen reifen Tomaten oder als Unterlage unter guter Salami oder Räucherlachs. Aufgerührt mit gutem, frischen Olivenöl und etwas abgeriebener Zitronenschale ist sie der ideale und schnelle Pesto-Ersatz (nicht warm machen, sondern kalt aufrühren und erst dann über die Nudeln geben). Ein geniales Produkt, das der Vorspeisen- und Küchen-Phantasie keine Grenzen setzt.

90g

SPEZ594B

K&U
www.weinhalle.de