



Tapenade Noir (schwarze Olivenpaste)

Atelier des Saveurs | Pierre Chabert

Nach einem alten Familienrezept hat Pierre Chabert seine »Tapenade noir«, wie die Südfranzosen ihre legendäre Paste aus schwarzen Oliven nennen, zubereitet. Mit ihr als Appetithappen startet man dort in ein Menü. Oder man genießt sie in fröhlicher Runde zum Glas Wein und reicht sie zum Aperitif im Kreise von Freunden, Bekannten oder Nachbarn. Der Inbegriff provençalischer Lebensfreude. Dünn aufgetragen auf getoastetes Weißbrot oder eine Scheibe frischen Baguettes (z. B. mit einer Scheibe frischer Gurke verziert). Nur wirklich gut, wenn die verarbeiteten Oliven reif, gesund und einwandfrei waren. Immer wieder wird einem billige Tapenade aus minderwertigen Oliven vorgesetzt, störend bitter und ranzig im Duft, sauer im Geschmack. Unreines Ärgernis, statt reinem Vergnügen.

Bei Pierre Chabert ist die Tapenade famos. Er hat sie traditionell mit etwas Anchovis und Kapern, sowie einem Hauch Salz und Pfeffer abgeschmeckt. So hat schon seine Großmutter die Tapenade zubereitet, damals noch vollständig von Hand.

Glas mit 90 g Inhalt. Haltbar drei Jahre. Wir empfehlen dunkle Lagerung, damit die Tapenade möglichst lange ihre aromatische Strahlkraft bewahrt.

90 g Glas

4,20 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

SPEZ591



www.weinhalle.de