

Tapenade

Zutaten:

SARDDELLEN	100 G	HERBES DE PROVENCE	5 G	SALZ, PFEFFER	N. B.
KNOBLAUCHZEHEN	4	KAPERN	75 G		
SCHWARZE OLIVEN ENTSTEINT	500 G	ZITRONENSAFT	1		
½ GRIECHISCH UND ½ EINGELEGT		OLIVENÖL	200 ML		



	Zutaten	Menge	Beschreibung	Heizkraft	Drehzahl	Dauer	Deckelöffnung	Anmerkungen
1	Sardellen Knoblauchzehen	100 g 4 Zehen	In die Schüssel geben	–	2500 U/min	10 Sek.	Offen	
2	Oliven Kapern Kräuter	500 g 75 g 5 g	Hinzugeben	–	800 U/min	30 Sek.	Offen	
3	Öl in dünnem Strahl Zitronensaft Salz Pfeffer	200 ml 1 QSP QSP	In die Schüssel gießen	–	700 U/min	40 Sek.	Geschlossen	Abschmecken
4			Pürieren	–	1000 U/min			Für eine besonders feine Konsistenz pürieren



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Sie können andere Olivensorten verwenden (grün, mit Rosmarin usw.). Das Öl bei laufendem Gerät in dünnem Strahl hinzugießen, damit die Tapenade wie Mayonnaise steif geschlagen wird.