

Murielle Rousseau
Fotografie: Marie Preaud

PRO VEN CE



80 SEHNSUCHTS-REZEPTE
AUS DEM SÜDEN FRANKREICHS

CHRISTIAN





Ail confit

Eingelegter Knoblauch

Für 4 Personen | Zubereitung: 1¼ Stunden, Kühlzeit: 1 Stunde

1 Knoblauchknolle, die einzelnen Zehen von der äußeren harten Schale befreit, die dünnen Schalen dranlassen

1 Zweig Thymian

15 schwarze Pfefferkörner

200 ml Olivenöl

Den Knoblauch zusammen mit dem Thymian, den Pfefferkörnern und dem Olivenöl in einen kleinen Topf geben und bei sehr niedriger Temperatur 1 Stunde sanft köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Dann vollständig auskühlen lassen.

Den Knoblauch in ein sterilisiertes Glas mit Schraubverschluss geben. Das Olivenöl durch ein feines Sieb dazugeben und das Glas gut verschließen. Im Kühlschrank ist der Knoblauch 1 Woche haltbar.



Rouille

Rouille

Für 4 Personen | Zubereitung: 15 Minuten

2 Knoblauchzehen, abgezogen

3 kleine scharfe Peperoni, von Stielansätzen und Samen befreit

2 Eigelb (Größe M)

Salz

300 ml Olivenöl

1 EL Gemüsebrühe

1 Prise Safran

Den Knoblauch und die Peperoni zusammen in einem Mörser zerstoßen. (Man kann die Peperoni auch durch 1 TL Tomatenmark und viel scharfen Senf ersetzen.)

Die Knoblauchpaste in eine Schüssel geben, das Eigelb und etwas Salz hinzufügen und mit dem Schneebesen verquirlen. Das Öl unter stetigem Schlagen tropfenweise zugeben. Die Gemüsebrühe und den Safran unterrühren.

