

Rezept von Jean-Marie Dumaine

Kölner Strasse 6, 53489 Sinzig, www.vieux-sinzig.com

Rote Oliven-Tapenade (Kornelkirschen)

Für 4 Personen:

- 100 g Sardellenfilets
- 500 g entsteinte und eingelegte rote Oliven (Kornelkirschen)
- 100 g Thunfisch in Öl
- 100 g Akazienblütenkapern
- Saft einer Zitrone
- 50 g Knoblauch
- 250 ml Olivenöl
- 1 Msp Chili

Die Sardellenfilets, die roten Oliven, den Thunfisch, die Akazienblütenkapern, den Zitronensaft und den Knoblauch mit dem Mixstab pürieren. Nach und nach das Olivenöl dazugeben bis eine glatte und cremige Sauce entsteht. Mit Chili abschmecken und kühl aufbewahren.

Mein Tipp: Passt gut als Dipp zu Crudités (Blumenkohlröschen, Karotten, Sellerie, Fenchelstäbchen)