

Rezept Olivenpaste mit Kapern

Rezept Olivenpaste mit Kapern

Zutaten:



300g schwarze Oliven
100g Anchovisfilets
100g Thunfisch in Öl
200g Kapern
1Tl. scharfer Senf
2 – 4cl Cognac
Olivenöl
Pfeffer
Salz

Zubereitung:

Oliven entsteinen wenn sie nicht schon frei sind. Die Anchovisfilets und den Thunfisch abtropfen lassen. Alles zusammen mit dem Rührstab zerkleinern.

Senf unter die Masse rühren, Kapern sehr fein hacken und auch hinzufügen. Das Olivenöl im dünnen Strahl langsam, mit einem Schneebesen dazugeben unter ständigen rühren. Mit reichlichen Pfeffer würzen, nur kein Salz mehr dazu denn die Sardellen sind salzig genug. Nach Geschmack mit dem Cognac abschmecken.

zu den Butter und Marinaden Rezepten

zu den Grillrezepten