

# Sommerliche Rezepte

zum Nachkochen



© DKV Verlag / Jason Lowe

- Zutaten für 6 Personen
- 6 reife Strauchtomaten
  - feines Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
  - Saft von 1 Zitrone
  - 200 g Butter
  - 1 kleines Bund frisches Bohnenkraut (oder Thymian)
  - 6 kleine Ziegenfrischkäse

- Zum Servieren
- 1 Handvoll schwarze Oliven

## Pommes d'amour au chèvre chaud Gratinierte Tomaten mit Ziegenkäse

Zubereitung: 20 Minuten | Garzeit: 35 Minuten

- ▶ Von den Tomaten oben einen Deckel abschneiden; falls nötig, die Unterseite glatt schneiden, damit die Tomaten sicher stehen. Mit einem Löffel das wässrige Innere, Samen und Trennwände entfernen. Die Tomaten mit etwas Salz austreuen und in einem Sieb kopfüber abtropfen lassen.
- ▶ Den Zitronensaft mit 3 EL Wasser in einem Topf aufkochen. Salzen und pfeffern, dann die Hälfte der Butter mit einem Schneebesen unterschlagen. Wieder aufkochen und dabei ständig weiterschlagen. Das Bohnenkraut in den Topf geben. Vom Herd nehmen und zugedeckt 10–15 Minuten ziehen lassen.
- ▶ Die Zitronen-Butter-Mischung durch ein Sieb in den Mixbecher passieren (das Kraut wegwerfen). Die restliche Butter würfeln, dazugeben und 1 Minute mixen. Die würzige Buttersauce in einer hitzebeständigen Schüssel über köchelndem Wasser warm halten.
- ▶ Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Mit einer Gabel drei Ziegenkäse zerdrücken und leicht pfeffern, in die Tomaten füllen. Die übrigen Käse in je zwei Scheiben schneiden und auf die Tomaten verteilen. Die Tomaten auf ein Backblech setzen. Im Ofen (oben) 5–6 Minuten gratinieren, bis der Käse Farbe annimmt.
- ▶ Die Tomaten mit Salat und den Oliven auf Tellern anrichten. Mit der Buttersauce umgießen und gleich servieren.

Genießen wie in Südfrankreich!  
„Die Küche der Provence“  
finden Sie auf S. 36

## Pissaladière Zwiebel-Oliven-Tarte

Zubereitung: 40 Minuten +  
4 Stunden Kühlzeit  
Gar- & Backzeit: 1¼ Stunden

Für den salzigen Mürbteig

- 125 g Butter
- 250 g Mehl
- ½ TL Salz
- 1 Eigelb
- Butter zum Einfetten
- Mehl zum Bestäuben



Es ist eine gute Idee, den  
Teig für Tartes schon  
am Vortag zu machen.

So hat er jede Menge Zeit zum Ruhen, damit er wirklich  
mürbe wird. Das Rezept reicht für zwei Formen mit 24 cm  
Durchmesser.

- ▶ Die Butter in einer kleinen Schüssel mit einem Kochlöffel cremig rühren – zu einer pommade. Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und eine Vertiefung hineindrücken. Salz und 3 EL Wasser hineingeben und mit den Fingerspitzen mit dem Mehl vermengen. Eigelb und weiche Butter zufügen. Die Zutaten zügig mit den Fingern zu einem weichen Teig vermischen. Den Teig mit der Hand auf der Arbeitsfläche flach drücken, wieder zu einer Kugel formen und nochmals flach drücken. Nicht zu lange und zu stark kneten!
- ▶ Den Teig zu einer Kugel formen, in ein bemehltes Tuch wickeln und an einem kühlen Platz 2 Stunden, besser über Nacht, ruhen lassen. Im Kühlschrank hält sich der Teig 2–3 Tage, im Gefrierfach etwa 1 Monat. Zur weiteren Verarbeitung an einem kühlen Platz Zimmertemperatur annehmen lassen.

#### Für die Karamellsauce

- 100 g Zucker
- etwas Wasser
- 50 g Butter
- 100 ml Sahne

#### Für das Eis (ca. 10 Kugeln)

- 1 Vanilleschote
- getrocknete Lavendelblüten aus 5 Zweigen
- 250 ml Vollmilch
- 500 g Sahne
- 2 Eier
- 150 g Zucker

## Lavendeleis mit Karamellsauce

Zuerst die Karamellsauce zubereiten, damit sie abkühlen kann.

► Den Zucker mit etwas Wasser benetzen und in einem Topf bei mittlerer Hitze zergehen lassen. Sobald er sich verflüssigt, vorsichtig rühren, damit der er gleichmäßig bräunt. Wenn der Zucker hellbraun ist, den Topf vom Herd nehmen, Butter hinzugeben und mit dem Schneebesen verrühren. (Achtung, heiße Tropfen verursachen Brandblasen!) Nun die Sahne hinein geben und auf kleiner Flamme weiter rühren, bis die Flüssigkeit eindickt. Die fertige Karamellsauce in einen Behälter füllen und abkühlen lassen.

Jetzt kommt die eigentliche Eismischung.

- Etwas (ca. 1 Tasse) Milch und Sahne mit dem ausgeschabten Mark der Vanilleschote in einem kleinen Topf erwärmen. Getrocknete Lavendelblüten hinzugeben. Kurz aufkochen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Eier mit einem Schneebesen in der Rührschüssel schlagen, bis sie schaumig sind. Zucker dazugeben und weiter schlagen. Den abgekühlten Lavendelblüten/Vanillesud durch ein Sieb in die Schüssel drücken, dann mit der restlichen Milch, Sahne und der Ei-Zuckermasse verschlagen.
- Die fertige Mischung in die Eismaschine geben und nach Anleitung verarbeiten lassen. Wer keine Eismaschine besitzt, kann die Masse auch in die Gefriertruhe geben, alle 20 Minuten herausnehmen und mit dem Rührbesen aufschlagen, bis eine cremige Masse entsteht.
- Das fertige Eis mit der Karamellsauce beträufeln und servieren. Délicieux!

#### Für den Belag

- 4 EL Olivenöl
- 1,25 kg große Zwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten
- 4 frische Salbeiblätter, in Streifen geschnitten
- 3 Knoblauchzehen, zerdrückt
- feines Meersalz und frisch
- gemahlener schwarzer Pfeffer
- 12 Sardellenfilets in Öl, abgetropft
- etwa 20 kleine schwarze Oliven, entkernt
- einige Stängel frischer Thymian (nach Belieben)
- Öl zum Beträufeln

- Eine Tarteform mit losem Boden (Ø 30 cm) ausbuttern. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig dünn ausrollen. In die Form legen, vorsichtig hineindrücken, dann mehrmals mit einer Gabel einstechen. Zugedeckt 2 Stunden an einen kühlen Platz stellen.
- Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Salbei zufügen und zugedeckt bei schwacher Hitze anschwitzen, aber nicht bräunen. Gelegentlich umrühren. Nach 15 Minuten den Knoblauch zufügen, das Ganze mit wenig Salz und reichlich Pfeffer würzen. Umrühren und zugedeckt weitergaren. Die Zwiebeln immer wieder umrühren, aber die Temperatur nicht erhöhen.
- Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Teig mit Backpapier bedecken und mit getrockneten Bohnenkernen beschweren. 15–20 Minuten backen. Abkühlen lassen, dann Papier und Bohnen abnehmen. Den Ofen nicht abschalten.
- Inzwischen garen die Zwiebeln bei niedriger Temperatur unter gelegentlichem Rühren, bis sie ganz weich sind. Das dauert insgesamt mindestens 1½ Stunden. Die Zwiebeln auf dem Teig verteilen, darauf Sardellenfilets und Oliven arrangieren.
- Die Pissaladière mit Olivenöl beträufeln und 15 Minuten backen. Man kann sie heiß, warm oder lauwarm servieren. Wer mag, bestreut sie zum Schluss mit frischem Thymian.

Weitere fünf auserlesene Weine des Weinkenners Jens Priewe finden Sie auf [schoenerlesen.de](http://schoenerlesen.de).

## Weine für Südfrankreich-Liebhaber\*innen

**2021 Ventoux Rosé, Domaine de Fondrèche**  
Einer der delikatesten Rosés Südfrankreichs, tief aus dem Hinterland der Provence kommend: spielerisch leicht, beschwingt, mineralisch-fruchtig, trocken – ein echter Geniestreich.

8,95 Euro  
Sabine van der Meulen, Mettmann

[www.vandermeulen-wein.de](http://www.vandermeulen-wein.de)

