

Les bonnes choses

SIMONE CHAMOUX

OLIVEN
SONNENSCH EIN
IN DER KÜCHE



utovie

Ob saftig, fleischig oder aromatisch, grün oder schwarz, ob man sie selbst zubereitet oder schon fertig kauft, wußten Sie schon, daß man sie für alle möglichen Rezepte benutzen kann ?

Simone Chamoux aus dem Olivenland um Nyons hat diese Rezepte gesammelt. In der Provence sind sie schon bekannt und bewährt.

Mit diesem Büchlein können auch Sie die Geheimnisse der provenzalischen Olivenküche entdecken.

Marie-Claire schreibt dazu : "Hier lernen Sie alles über Oliven : Vorbereiten, konservieren und zubereiten. Und vom Herbstanfang bis Weihnachten werden Sie keinem dieser sonnigen Rezepte widerstehen.

Sie werden Picholines und Salonenques auseinanderhalten und vielleicht sogar ein Olivenbäumchen auf Ihrem Balkon pflanzen."

Simone Chamoux

**OLIVEN
SONNENSCHEN IN DER KÜCHE**

übersetzt von **Barbara Adam**

Zeichnungen von **Claire Hache**

*Nous remercions Karin Wagner ainsi que
Karsten Kurowski pour l'aide qu'ils nous ont
apportée dans cette traduction...*

© Utovie 1995 für die französische Fassung,
Utovie 1998 für die deutsche Fassung.
© Utovie pour les versions françaises et alle-
mandes.

Cette version numérique a été réalisée en avril 2025 par et pour les Editions d'Utovie

ISBN 978-2-86819-325-4 Dépôt légal 04/2025 © UTOVIE, 2025

**Retrouvez l'ensemble de notre travail, depuis 1971 sur notre site
www.utovie.com**



INHALT

VORWORT	7
Teil 1 : « Ein Olivenbaum im Garten »	9
Teil 2 : Vorbereitung	13
Teil 3 : Serviervorschläge	19
Teil 4 : Verwendung von grünen Oliven	25
Teil 5 : Verwendung von schwarzen Oliven	37
Teil 6 : Verwendung von grünen und schwarzen Oliven	57
Teil 7 : Zubereitung von Füllungen	65
Teil 8 : Zubereitung von <i>Riste</i>	67
Teil 9 : Verwendung von Dips (<i>Tapenade</i>)	69
Teil 10 : Und was ist mit den Kernen, den Pignons ?	77
Teil 11 : Rezepte präsentiert aus Anlaß der <i>Semaine du goût</i>	79
<i>AU REVOIR</i>	91
INHALTSVERZEICHNIS	93



VORWORT

Schon erstaunlich, daß man der Olive ein ganzes Kochbuch widmet, wo sie doch in Deutschland so gut wie keine Rolle spielt. Höchstens mal als Beilage, am kalten Büffet oder beim Griechen, wo man sie ja mehr oder weniger aus Verlegenheit ißt. Stimmt, einige Südurlauber kaufen zuhause hin und wieder ein paar Oliven im Gläschen, mit und ohne Kern, mit Mandeln gespickt oder in Kräutersauce eingelegt.

Aber daß man größere Mengen zum Kochen verwendet und zu so leckeren Gerichten verarbeitet, wie sie die Autorin hier vorstellt, ist den meisten unbekannt.

So staunt man über die vielen Möglichkeiten und Kombinationen mit Fleisch, Fisch und Gemüse –chon beim Lesen läuft einem das Wasser im Mund zusammen.

Eine persönliche Bemerkung sei noch erlaubt : Die Autorin ist mir seit vielen Jahren durch ihre Forschungen bekannt, in denen sie das frühere Leben in dieser herrlichen Gegend zwischen Rhône und Durance anhand alter Dokumente untersucht und in ihrem bildhaften Stil anschaulich beschreibt.

Ich verdanke ihr viele Kenntnisse und Einsichten, und immer durfte ich auch ihre kulinarischen Fähigkeiten an ihrer Tafel genießen – ein typisches Beispiel mediterraner Gastfreundschaft. Unvergessen ist mir, als wir einmal nach langer Fahrt zu früh bei ihr ankamen – just zur Mittagszeit. Sie hatte Gäste und sagte einfach: « leiben Sie nur zum Essen, das reicht für alle, wenn ich noch einen großen Salat und eine Nachspeise aus dem Garten anrichte. » Und es reichte, schmeckte wunderbar und gab uns das Gefühl, willkommen zu sein im « Olivenländchen », dem Pays des Olives bei Nyons (Drôme).

Urlaubsfreuden können Sie also nachträglich zuhause genießen, indem Sie sich und ihren Gästen ein leckeres Rezept mit Oliven zubereiten und sich einen der fruchtigen französischen Weine aus dem sonnigen Südfrankreich munden lassen, z.B. einen Côtes du Rhône, einen Mont Ventoux, einen Tricastin oder ...

Guten Appetit und auf Ihr Wohl !

Karin Wagner

TEIL 1

Ein
Lienbaum
im
Garten



Symbol des Friedens.

Alt wie die Welt.

Quelle von Licht und Freude.

Pflanzen Sie ihn an einem sonnigen Platz tief in gut entwässerten Boden ein. Düngen Sie ihn jedes Frühjahr gut und entfernen Sie die Triebe, die sich immer wieder gern am unteren Stamm bilden (im Frz. « batte »).

In der vorletzten Woche der Fastenzeit, kurz vorm Palmsonntag, beschneiden Sie ihn großzügig. Befreien Sie jeden Ast vom alten Holz, entfernen Sie zu dicke Äste und überflüssige Verzweigungen. Wenn ein Olivenbaum gut beschnitten ist, sollte « eine Schwalbe ihn durchqueren können, ohne die Flügel ausbreiten zu müssen », sagt eine Volksweisheit.

Sein wunderschönes glitzerndes Blattwerk wird im Juni von tausenden winzigen weißen Blüten bedeckt sein ; heute noch genau dieselben, die seinerzeit die junge Gemahlin des allmächtigen Pharaos Tutenchamun unter Tränen aus ihnen flocht, um dessen Mumie zu schmücken.

Falls der Regen seine schöne Blütezeit nicht verhindert, können Sie im Herbst Ihre « Olivaden » zubereiten.

Ab Ende September können Sie die schönsten Oliven ernten, die klein und birnenförmig sind, um zerstoßene Oliven daraus zuzubereiten.

Ab Ende September pflücken Sie vor allem die kleinen birnenförmigen *Salonenque*-Oliven. Daraus machen Sie zerstoßene Oliven.

Im Oktober sind die *Picholines* an der Reihe, eiförmig, auf einer Seite gewölbt, mit verlängertem Kern, die Sie noch unreif einlegen können.

Im November ernten Sie die Oliven, die violett und vom Pflanzensaft aufgedunsen sind.

Im Dezember schließlich, dick eingepackt in Wollpulli und -socken, Pudelmütze und fingerlose Handschuhe, hauchen Sie ihre Finger an und schneiden vertrocknete Äste ab.

Weihnachten können Sie sich dann mit Amseln und Drosseln um die letzten trockenen und runzligen schwarzen Oliven streiten...

Und dann beginnt die eigentliche Arbeit...

NB. Sämtliche Olivensorten kann man auf alle beschriebenen Arten zubereiten. Das Ergebnis ist nur manchmal nicht ganz so gut.



TEIL 2

vorbereitung



Zerstossene Oliven

Auf einem Küchenbrett versetzen Sie jeder Olive einen leichten Schlag mit einem Holzhammer. Füllen Sie die Oliven dann in einen Behälter aus Steingut oder Glas, der mit kaltem Wasser gefüllt ist. Wechseln Sie das Wasser täglich neun Tage lang, falls die Oliven sehr weich sind und zwölf Tage, wenn sie eher fest sind. Danach werden sie ihre Säure verloren haben.

Bereiten sie eine Salzlake zu :

Zu einem Liter Wasser geben Sie 100 g Salz, 2 Lorbeerblätter, einen Fenchelzweig, ein wenig Orangenschale, 10 bis 12 Korianderkörner.

Alles 5 Minuten kochen und komplett abkühlen lassen, zu den Oliven geben und gut abdecken.

Nach einer Woche kann man die Oliven essen. Nehmen Sie nur jeweils so viele aus dem Behälter, wie sie gerade essen wollen. Die anderen halten sich in der Salzlake mehrere Wochen.



Oliven « à la Picholine » nach alter Tradition

Geben Sie in einen großen Steinguttopf zu gleichen Teilen Holzasche (durch ein Sieb) und Oliven.

Geben Sie Wasser hinzu, bis sich ein leicht flüssiger Teig bildet.

Oliven dazugeben und mit einem Holzlöffel vorsichtig umrühren, um sie nicht zu zerquetschen.

Am ersten Tag 4-5mal umrühren, die folgenden Tage 2-3mal.

Wenn die Oliven weich geworden sind ohne matschig zu sein, und wenn die Haut sich leicht mit dem Fingernagel bis zum Kern eindrücken läßt, kann man sie aus der Flüssigkeit nehmen, in viel Wasser waschen und wieder in den Topf füllen. Den füllt man mit frischem Wasser auf und wechselt es täglich 9-12 Tage lang, bis die Oliven ihre Schärfe verloren haben.

Dann ersetzt man das Wasser durch Salzlake (wie bei den zerstoßenen Oliven).

Die *Picholines* halten sich bis Ostern.

NB. Holzasche gibt einen besonderen Geschmack : benutzen Sie kein Zypressenholz.

Oliven « à la Picholine » (Schnelle Zubereitung)

Legen Sie die Oliven für 6 Stunden in eine Lösung aus 10 % Pottasche anstatt der Holzäsche. Gründlich waschen und direkt in die Salzlake legen.

Achtung: Pottasche ist gefährlich und sollte deshalb mit Vorsicht benutzt werden :

- nicht in Reichweite von Kindern aufbewahren
- die Oliven beim Herausnehmen sorgfältig reinigen.

Bei dieser schnellen Zubereitung ist es besonders wichtig, genau den Moment zu finden, wo die Oliven schon weich aber noch nicht matschig sind.

Sommeroliven

Wenn die Oliven eine schöne gelbe Farbe angenommen haben und anfangen, ins Violette überzugehen, legt man sie direkt in einen Steinguttopf mit Salzlake (Rezept wie bei zerstoßenen Oliven) und verschließt sie luftdicht.

Bei dieser Art der Zubereitung kann man die Oliven bis zum folgenden Juni essen.

Gespaltene Oliven

Nehmen Sie nur ganz violette Oliven, machen Sie vier Einschnitte bis zum Kern und legen Sie sie in einen Steinguttopf mit Salzlake.

Weil sie reifer sind, kann man sie schon ab April essen, während die *Picholines* (falls noch welche übrig sind) elend vor sich hingammeln und einen ungenießbaren Ledergeschmack annehmen.

Schwarze Oliven in Salzlake

Pflücken Sie sehr reife, schwarze und glatte Oliven. Geben Sie sie in ein Gefäß aus Steingut, Glas oder auch Holz.

Bedecken Sie die Oliven mit einer Mischung aus Wasser und 10 % Salz, geben Sie ein Sträußchen Lorbeerblätter hinzu und decken Sie das Gefäß ab (aber nicht luftdicht !).

Es ist nicht nötig, das Wasser vorher abzukochen.

Nach 4-5 Monaten kann man die Oliven essen, und sie halten sich mehrere Jahre in der Salzlake.

An der Oberfläche der Oliven bildet sich eine Art Haut, die ein Zeichen für gute Konservierung ist und die man auf keinen Fall abziehen sollte.

Angepiekste Oliven

Wenn die Oliven anfangen schrumpelig zu werden, gibt es normalerweise schon Nachtfröste.

Dann bohrt man ein paar Nadeln in einen Korken und piekst die Oliven damit auf der gesamten Oberfläche an.

Man gibt sie danach auf eine große, so reichlich mit Salz bedeckte Platte, so daß die Oliven gut bedeckt sind.

Danach gibt man sie in einen luftdurchlässigen Korb (die alten Salatkörbe aus Drahtgeflecht eignen sich gut) und hängt ihn 2-3 Nächte ans Fenster zwischen Scheiben und Fensterläden.

Danach sind sie verzehrfertig, sehr schmackhaft, halten sich aber nur einige Tage.

Das gleiche Ergebnis erzielt man, wenn man sie statt ans (kalte) Fenster an einen warmen Ort hängt : über den Kamin, über den Herd oder auch über einen Heizkörper oder den Heizkessel.

TEIL 3

Serviererschule



Zerstoßene und gespaltene grüne Oliven (Sommeroliven)

Aus der Salzlake nehmen, gründlich abwaschen und abtropfen lassen.

So kann man die Oliven zum *Apéritif* essen, als Vorspeise, als Imbiß oder als Beilage.

Außerhalb der Salzlake verlieren sie sehr schnell ihre schöne grüne Farbe. Deshalb sollte man nur die wirklich benötigte Menge herausnehmen.

Schwarze Oliven in Salzlake

Aus der Salzlake nehmen, gründlich abwaschen und abtropfen lassen.

Die Oliven mit ein wenig Olivenöl in einen kleinen Glas- oder Steinguttopf geben, eine in Scheiben geschnittene Knoblauchzehe und ein Lorbeerblatt hinzufügen.

Pfeffern, alles gut mischen und nochmals schwenken. Man kann die Oliven so essen oder für andere Gerichte benutzen.

Angepiekste Oliven

Nicht waschen sondern kräftig schütteln, damit soviel Salz wie möglich abfällt.

Mit Olivenöl begießen und zerstoßenes Pfefferkraut hinzufügen.

Gefüllte Oliven

Sehr große grüne Oliven *à la Picholine* waschen und abtropfen lassen, entkernen.

Den Kern ersetzt man durch 1/4 Sardelle.

In ein Einweckglas legen und mit Olivenöl bedecken.

Nach 2-3 Tagen kann man sie essen.

Dips (« Tapenade »)

Epityrum der Griechen oder Kaviar aus Marseille : Mit dem Mörser zerstampfen : 200 g schwarze Oliven, gewaschen und entkernt ; 100 g Sardellenfilets ; 100 g Thunfisch in Öl ; 200 g Kapern ; 1 Eßlöffel Senf. Zu einem feinen Pürree zerstampfen und 2 dcl Olivenöl und zwei Likörgläser Cognac hinzufügen. Reichlich pfeffern.

« Tapenade », modern

Früher wurde die *Tapenade* zubereitet, um die « alten Oliven » vom Vorjahr aufzubrauchen, wenn sie anfangen ranzig zu werden. Es wurden also jede Menge Kapern, Sardellen und Alkohol hinzugefügt, um den ranzigen Geschmack zu kaschieren. Heutzutage macht man die *Tapenade* mit frischen Oliven. Man kann das Rezept also ruhig etwas einfacher gestalten. Hier ein Rezept von Geneviève Autrand aus den « Alten Mühlen » in Nyons :

Zu 250 g entsteinten Oliven geben Sie 15 Kapern, 1 kleine Sardelle, 1 Kaffeelöffel Schnaps oder Traubentrester, 2 Tropfen Thymianöl-Essenz, eine Messerspitze Senf, ein wenig Pfeffer. Gut vermischen.



Füllung

Eine Geflügelleber und einen Geflügelmagen mit einer großen gehackten Zwiebel anbraten.

Zusammen mit 3-4 Knoblauchzehen, einer Handvoll getrocknetem Thymian und 12 schwarzen, entkernten Oliven durch den Fleischwolf drehen.

Die Kruste einer alten Brotscheibe in einer Mischung aus Milch und geschlagenem Ei wälzen und in die Masse legen.

Salzen und pfeffern.

Die Füllung eignet sich am besten zum Füllen von Geflügel (vorm Garen), aber man kann auch Leber und Magen durch Fischfilet ersetzen und damit dann Tintenfische oder große Fische füllen.

« Riste »

Eine gehackte Zwiebel anbraten, mit Mehl bestäuben. Mit einem Glas Rotwein und einem Glas Wasser ablöschen.

Ein Gewürzsträußchen aus Thymian, Petersilie, Lorbeerblatt sowie eine geschälte Tomate, 3 Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer hinzufügen.

Köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. 12 Kapern und 12 schwarze Oliven hinzufügen.

Riste war schon bei den alten Römern als Beilage zu Bratfisch bekannt.

TEIL 4

Verwendung von grünen Oliven



Zum « Apéritif », als Vorspeise

Einmal aus der Salzlake genommen und gründlich gewaschen, werden sie als *Apéritif* oder Vorspeise zusammen mit Wurstaufschnitt gereicht.

Man kann sie auch ganz einfach mit Landbrot als kleine Zwischenmahlzeit an langen Sommertagen genießen.

Hirten-Brotzeit

Man nehme die Kruste von einem frischen Brot. Die Kruste mit einer Knoblauchzehe einreiben, bis sie glänzt und der Knoblauch aufgebraucht ist. Sparsam salzen.

Mit einer Handvoll grüner Oliven essen.



**Allerfeinste Sauce
für « Vol-au-Vent »
(flacher Blätterteig)**

Zwei Geflügellebern in Würfel schneiden, 4 Lamm-Nierchen in vier Teile schneiden, beides anbraten.

Ein Lammhirn und ein Kalbsbries blanchieren und zerkleinern.

Eine dicke Bechamelsauce zubereiten, zu der Sie nacheinander hinzugeben : die Leber, die Nierchen, das Hirn, das Bries, 100 g gedämpfte Champignons und eine Handvoll entkernte grüne Oliven.

Salzen und pfeffern. Mit einem Glas Madeira verlängern. Auf kleinem Feuer eindicken lassen. Das Ganze vor dem Garnieren heißmachen und 5 Minuten vor dem Servieren kurz im Ofen überbacken.



Olivenkuchen

In eine Schüssel gibt man :

200 g Mehl, 2 Kaffeelöffel Trockenhefe, 1/4 Kaffeelöffel feines Salz, 100 g entkernte eingelegte grüne Oliven, 100 g gewürfelten gekochten Schinken.

Gut mischen. 3 ganze Eier, ein Glas Weißwein, ein kleines Glas Erdnußöl (verköcht weniger als Olivenöl) hinzugeben. Mischen bis die Flüssigkeit glatt ist.

Eine beschichtete Form zu 2/3 damit füllen und eine Stunde im Backofen garen (175°C).

Abkühlen lassen und dann in Scheiben schneiden. Schmeckt z. B. mit Tomatensauce. Ideal für Picknick oder kaltes Büffett.

(Kann man am Vorabend zubereiten)

NB Siehe auch S. 81.



Kalbsbraten mit Oliven

Für 1 Kilo Kalbsbraten ohne Knochen (Knochen aufbewahren) nehmen Sie 500 g in Streifen geschnittenen Räucherschinken und 100 g entkernte grüne Oliven. Mit einem spitzen Messer das Fleisch einritzen und Schinken und Oliven hineindrücken.

Den Braten von allen Seiten anbraten. 2 gehackte Zwiebeln, den Knochen und ein Glas Wasser hinzufügen. Salzen, pfeffern.

Bedecken und eine Stunde auf kleinem Feuer kochen lassen.

Schmeckt kalt und warm.

« Ragoût à la Mentonnaise »

Kalbfleisch wie im vorhergehenden Rezept anbraten.

Hinzufügen : 1 Kilo Tomaten, 2 Knoblauchzehen, 1 Gewürzsträußchen, 1 Nelke, 100 g entkernte kleine grüne Oliven, Salz, Pfeffer.

40 Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen.

Dann hinzufügen : 1 Kilo geviertelte Kartoffeln, falls nötig noch ein wenig Wasser, wenn nötig, dann nochmals 30 Minuten aufs Feuer stellen.

Kalbskopf auf Schildkrötenart

Den Kalbskopf (oder einen halben) in Brühe garkochen.

Die Brühe abgießen, den Kopf abkühlen lassen, eine Viertelstunde auf kleiner Flamme garen, zusammen mit 1 kg geschälten Tomaten, 100 g grünen Oliven, 500 g Fleischbällchen aus Geflügelfleisch und alles mit Brühe bedecken.

Gefüllter Kalbsbrust

Für 1,5 kg Kalbsbrust (ohne Knochen und geöffnet) bereitet man eine Füllung aus :

200 g magerem Schweinefleisch, 100 g gehacktem Speck, 100 g in Milch eingelegtem Weißbrot, 50 g Parmesan, 200 g Erbsen, 50 g entkernten grünen Oliven, 4 hartgekochten Eiern, 1 Kaffeelöffel Majoran, Salz, Pfeffer.

Die Kalbsbrust mit der grob gehackten Masse füllen und fest vernähen. Schnell goldbraun braten. Eine Zwiebel, eine Karotte, ein Lorbeerblatt, ein Glas Weißwein und 2 Liter kaltes Wasser hinzufügen.

Zweieinhalb Stunden kochen.

Schmeckt kalt, in Scheiben geschnitten.

Schafzunge mit Oliven

Die Zungen säubern, blanchieren und häuten.

Mit ein wenig Öl 5 Minuten anbraten.

Hinzufügen : 500 g geviertelte Tomaten, 100 g entkernte grüne Oliven, 2 Sardellenfilets, 1 Gewürzsträußchen (Thymian, Lorbeer, Orangenschale). Salzen und pfeffern. Einige gemischte Kräuter hinzugeben.

Eineinhalb Stunden auf kleiner Flamme kochen lassen.

Oliven-Hähnchen

Das Hähnchen mit Fett bestreichen und in einem großen Topf anbraten.

Gleichzeitig in einer Pfanne Speckstreifen und zwei große Zwiebeln anbraten. Dann mit zum Hähnchen geben.

3 Eßlöffel Mehl in die Pfanne geben. Gut umrühren, damit das Mehl das Fett aufnehmen kann, dann mit einem Glas trockenen Weißwein und einem Glas Wasser ablöschen. Salzen und pfeffern.

Diese Sauce auf das Hähnchen geben und anderthalb Stunden zugedeckt kochen lassen.

Vor dem Servieren ein Dutzend gefüllte Oliven in die Sauce geben.

Sardinen auf korsische Art

Eine feuerfeste Platte mit Fenchelzweigen belegen. Darauf eine Lage gewaschene ausgenommene Sardinen (ohne Kopf und Schwanz) legen. Mit einer Schicht Zwiebelringen und einigen Zitronenscheiben belegen. Mit grünen Oliven bestreuen. Salzen und leicht pfeffern.

Die gleiche Schicht noch einmal darüberlegen, als letzte Schicht die Sardinen.

Mit Weißwein bedecken und ungefähr eine Stunde auf kleiner Flamme ziehen lassen.



Paella auf algerische Art

Gut zwei Hände voll grüne Oliven mindestens eine Stunde lang in frischem Wasser entsalzen.

Zwei Tassen Rosinen in einer großen Schale eine Viertel Stunde lang in lauwarmem Wasser aufquellen lassen.

Ein kleines Hähnchen ausnehmen, Federreste abbrennen. In möglichst kleine Teile zerteilen.

500 g Erbsen enthülsen und kurz aufkochen.

1 kg Garnelen abschälen.

Die Hähnchenteile im Paellapfanne mit sehr wenig Öl bräunen und zur Seite stellen.

Im selben Gefäß mit dem Rest Öl eine große in Ringe geschnittene Zwiebel anbraten, die Garnelen hinzugeben, ca. 15 Minuten bräunen, dann zur Seite stellen.

300 g Reis im selben Gefäß schwenken, salzen, pfeffern. Eine Knoblauchzehe und ein Lorbeerblatt hinzugeben. Entsprechend Wasser hinzugeben (ca. 2 Liter), das mit Safran gefärbt ist und ständig mit einem Holzlöffel umrühren.

Kurz vor Ende der Garzeit das Hähnchen und die Garnelen hinzugeben.

Vorm Servieren grüne Oliven hinzugeben.

Oliven-Ente

Ente ausnehmen und säubern. Flügel und Beine zusammenbinden.

40 g Butter in einem Topf bräunen, die Ente von allen Seiten darin goldgelb anbraten.

Mit 2 dl Bouillon ablöschen, salzen und pfeffern.

Schließen Sie den Topf, und lassen Sie die Ente zwei Stunden vorsichtig köcheln.

Anschließend den Bratsaft abgießen und mit 2 Eßlöffeln Kartoffelstärke anrühren. 200 g entkernte grüne Oliven hinzugeben und einige Minuten ziehen lassen.

Dann die Ente mit der Sauce servieren.

Putenflügel

Drei oder vier Putenflügel im Topf braten.

Gleichzeitig 100 g mageren Bauchspeck zerlassen. Ein Sträußchen Petersilie, ein Dutzend entsteinte grüne Oliven und ein bißchen Geflügelleber hinzufügen.

Goldbraun werden lassen und mit Mehl bestäuben. Gut umrühren, dann zwei Eßlöffel Bouillon und ein Glas trockenen Weißwein dazugeben. Die Putenflügel hineinlegen und eine gute halbe Stunde kochen lassen.

Vor dem Servieren kann man noch den Saft einer Orange in die Sauce geben und die Platte mit Orangenscheiben garnieren.

Vogel auf Oliven (sehr altes Rezept)

Ein kleines (Freiland-)Hähnchen mit grünen Oliven füllen, nicht zu fest stopfen, weil sie beim Kochen noch aufquellen. Die Öffnung vorsichtig zunähen, dann in einer Bouillon zusammen mit einer Zwiebel und Sellerieblättern kochen. Wenn das Hähnchen halbgar ist, zwei Porreestangen und einige Karotten hinzugeben. Nicht salzen: das besorgen schon die Oliven, aber reichlich pfeffern. Vor dem Servieren das Hähnchen öffnen und die Oliven und das Gemüse zum Garnieren benutzen.

Rezept entnommen (und auf den Gaumen des 20. Jahrhunderts abgestimmt) aus *La Cuisine romaine antique* von Nicole Blanc und Anne Nercessian (Édition Glénat, Grenoble, 1992).



Marokanisches Hähnchen mit Sommeroliven

Ein schönes Hähnchen im geschlossenen Topf zusammen mit drei gehackten Zwiebeln, einer Knoblauchzehe, einer Tasse Erdnußöl, Salz, Pfeffer, Safran und süßem Paprikapulver, Ingwer, Koriander und Petersilie, ganz nach Geschmack, garkochen.

Auf kleiner Flamme garen und das Hähnchen von Zeit zu Zeit vorsichtig wenden, damit es nicht am Boden festhaftet.

Wenn sich die Haut mit der Gabel lösen läßt, ist das Hähnchen gar.

Sie geben dann hinzu : ein Stückchen Butter, ein halbes Glas Zitronensaft, 250 g grüne Oliven oder besser violette (in Wasser abgekocht), einige Zitronenviertel, die vorher in Salzlake eingelegt waren, und lassen das Ganze solange köcheln, bis eine sämige Sauce entsteht.

Auf einer ovalen Platte mit Artischockenherzen als Verzierung servieren.

TEIL 5

Verwendung
von
Schwarzen
Oliven



Oliven **« in angenehmer Begleitung »**

Schwarze Oliven werden sehr gern zum *Apéritif* gegessen, zur Vorspeise oder zu Wurstplatten, aber auch in sämiger Gemüsesuppe, wo sie den Geschmack abrunden.

Man nimmt sie auch als Beilage oder zum Garnieren zu :

- Stockfischgerichten
- Tomatensalat
- Reissalat
- Pizza
- Pissaladière.



« Roma » aus dem Hause Angrany

Rezept nach Marie Mauron

Nehmen Sie pro Person eine Tomate der Sorte « Roma ». Sie sollten fest und möglichst oval sein. Waschen und der Länge nach halbieren. Entkernen, aushöhlen. Das Fleisch vorsichtig kleinhacken, ebenso die gleiche Menge Thunfisch in Öl, schwarze oder grüne entkernte Oliven, sowie 2-3 Knoblauchzehen und ein wenig Petersilie oder besser Basilikum.

Salzen, pfeffern, mit Olivenöl und Zitronensaft beträufeln und mit der Masse die ausgehöhlten halben Tomaten füllen. Auf einer mit Salatblättern ausgelegten Platte anrichten und kaltstellen.

Vorm Servieren die gefüllten Tomaten mit Mandel- oder Nußpuder bestreuen und mit Mandelsplittern garnieren.



Tomatenkörbchen

Wählen Sie schöne runde Tomaten aus. Den oberen Teil abschneiden und so zurechtschneiden, daß sie wie ein Körbchen mit Henkel aussehen. Mit kaltem Wasser abwaschen und gut abtrocknen. Die Körbchen mit Zuckermais, kleinen schwarzen Oliven und 3-4 Cornichonstreifen garnieren.

Als Dressing eignet sich eine Mischung aus Olivenöl und Zitronensaft, leicht gesalzen und gepfeffert.

Salat Napoli

In eine große Schüssel geben Sie :

- zerkleinerte Hähnchenreste
- 3 Tomaten und 1 gewaschene, entkernte grüne Paprika (kleingeschnitten)
- 2 Scheiben Schweinebauchfleisch, aufgerollt und in Würfel geschnitten
- 1 in Streifen geschnittenen Stangensellerie
- eine Handvoll Silberzwiebeln
- eine Handvoll schwarze Oliven.

Dazu geben Sie ca. 400 g gekochte noch lauwarme Makkaroni. Das Ganze begießen Sie mit einer Sauce aus halb Mayonnaise, halb Joghurt.

Ganz nach Geschmack mit gehackter Petersilie, Basilikum oder frischer Minze bestreuen.

Elfen-Salat

Mindestens zwei Stunden vor dem Essen richten Sie auf einer etwas tieferen Platte eine Salatgurke an, die entkernt und in feine Scheiben geschnitten ist. Sie wird dann mit einem Naturjoghurt übergossen, mit rund 20 schwarzen Oliven dekoriert sowie und mit gehackter Minze bestreut.

Palast-Salat

Auf einer großen Gemüseplatte richten Sie in große Stücke geschnittene Palmenherzen an. Rundherum Tomatenscheiben legen, etwa so wie Apfelscheiben auf einer Torte.

Dann Avocadoviertel (mit Zitronensaft beträufelt, damit sie sich nicht verfärben), Pampelmusenscheiben und große, schwarze, glatte Oliven dazulegen.

Die Platte wird serviert mit einem Dressing aus Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zitronensaft.



Olivenbrot

Entkernen Sie 100 g schwarze Oliven. In eine Schale geben Sie 500 g Mehl, ein Tütchen Trockenhefe und die entkernten Oliven. Alles kräftig mischen.

1/3 Liter heißes, nicht kochendes Wasser hinzugeben. 3 Minuten kräftig verrühren. Die Schale mit einem Küchentuch abdecken.

15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen: Dann den Teig auf eine bemehlte Fläche legen, ein flaches Viereck formen und die vier Ecken zur Mitte hinziehen. Umdrehen und mit den Händen abrunden.

Die Kugel auf eine eingefettete Unterlage legen und erneut 20 Minuten ruhen lassen.

5 Minuten vor Ablauf dieser Zeit den Backofen auf 240°C vorheizen.

Die Oberfläche der Kugel anfeuchten und mit dem Messer zweimal einritzen. 40 Minuten im Backofen ausbacken.



Olivenrouladen

Bereiten Sie einen Teig zu aus : 500 g Mehl, 1 Teelöffel Trockenhefe, 1 Glas Öl, 1 Glas heißes Wasser.

Den Teig 35 Minuten ruhen lassen, dann ausrollen und etwa handgroße Vierecke hineinschneiden.

Die Garnitur in einer Schüssel zubereiten : 300 g entkernte schwarze gehackte Oliven, 2 große Zwiebeln (in Ringe geschnitten), 1 Teelöffel Minzpulver.

Diese Mischung in die Vierecke verteilen, jedes Viereck zusammenrollen und in Öl goldbraun anbraten.

Jetzt die Rouladen auf eine eingefettete Platte legen und im heißen Backofen 30 Minuten backen.



Olivenomelett

Pro Ei 5 Oliven nehmen (für ein mittleres Omelett rechnet man 5 Eier).

Eier und Oliven schlagen. Die Mischung in eine Pfanne mit reichlich heißem Öl geben. Auf großer Flamme backen lassen ohne umzurühren. Olivenomelett ißt man nicht allzu durchgebraten.

Olivenkuchen

Bereiten Sie eine Bechamelsauce zu und geben Sie 100 g entkernte schwarze Oliven hinzu sowie 100 g in Würfel geschnittenen rohen Schinken, 3 Eigelb und schließlich Eischnee aus den 3 Eiern. Salzen und pfeffern. Den Teig auf eine eingefettete Platte geben und 1 Stunde bei 225°C backen. Anschließend sofort servieren.



« Crespeau »

Bereiten Sie einen dickflüssigen Crêpe-Teig zu, geben Sie 100 g entkernte schwarze Oliven hinzu. Backen Sie pro Person einen dicken Crêpe, der dann eingerollt wird.

Mit einer Sauce aus frischen Tomaten servieren. (Oder mit Kürbissuppe, s. nächstes Rezept).

Kürbissuppe mit Oliven

Das Fleisch von gut 1 Kilo Kürbis waschen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl und 4 Knoblauchzehen vorsichtig heißmachen. Dann mit einem Teelöffel Ingwerpuder und braunem Zucker bestreuen. Salzen, pfeffern und behutsam auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis eine dickflüssige Masse entsteht. Kurz vorm Servieren mit einem Dutzend schwarzer Oliven dekorieren.

Olivenpfannkuchen

Oliven einzeln in Pfannkuchenteig einwickeln, ungefähr in der Größe einer Aprikose, und in eine sehr heiße Friteuse geben. Diese Pfannkuchlein ißt man sehr heiß mit grünem Salat.

Zwiebelsuppe mit Oliven

Große, nicht zu scharfe Zwiebeln, jede mit einer Nelke gespickt, in einem Tontopf oder eventuell in Alufolie gewickelt garen.

Die Außenhaut abziehen. Zwiebeln zerstampfen oder durch eine Gemüsepresse geben.

Salzen, leicht pfeffern. Auf eine tiefe Platte geben. Mit reichlich schwarzen Oliven garnieren und frisch servieren.

Oliveneintopf

In eine Pfanne geben Sie :

2 Eßlöffel Olivenöl,

1 Sträußchen Thymian,

8 ungeschälte Knoblauchzehen,

200 g schwarze Oliven (aus der Salzlake und gewaschen)

1 kg in große Würfel geschnittene Pellkartoffeln.

Salzen, pfeffern und mit Wasser bedecken.

20 Minuten kräftig kochen lassen.

« Bombine »

Dieses Rezept hat Marie Prayal, aus Charlesbourg, Kanada mitgebracht.

Es ist die Vaucluser Variante vom Oliveneintopf. Anstelle des Thymians nimmt man drei frische Lorbeerblätter.

Beefsteaks mit Oliven

Die Beefsteaks auf einen sehr heißen Grill legen und von beiden Seiten gut bräunen.

4-5 schöne Tomaten zu einer Suppe verkochen. Ein halbes Glas Rotwein und ein Dutzend entsteinte schwarze Oliven aus der Salzlake hinzugeben.

Zwei Minuten kochen lassen.

Die Beefsteaks auf eine Platte legen und mit der Sauce übergießen.



Lammkoteletts auf griechische Art

Die Lammkoteletts in einer Mischung aus Thymian, Majoran, Safran, Salz und feinem Pfeffer wälzen.

Anschließend die Koteletts kurz in Öl anbraten.

2-3 gehackte Fenchelknollen und 100 g entkernte schwarze Oliven aus der Salzlake hinzugeben, salzen, pfeffern, ein halbes Glas Wasser hinzugeben und 30 Minuten köcheln lassen.



Lammragoût mit Oliven

Eine schöne Lammshulter und zwei Scheiben Räucherspeck in Stücke schneiden. Mit einer Echalotte und 3 Knoblauchzehen in Olivenöl anbraten.

Wenn alles gut gebräunt ist, mit Traubentrester flambieren, dann mit rotem *Côtes du Rhône* ablöschen. Anschließend hinzugeben: Thymian, Rosmarin, Lorbeerblatt, 1 Knoblauchzehe und einige Wacholderbeeren. Außerdem 4 Sardellenfilets, gehackte Petersilie und eine Handvoll schwarze, kleingehackte Oliven.

Eine gute Stunde köcheln lassen.

Kurz vorm Servieren etwas braune Karamelsauce hinzugeben.

Schmeckt gut mit *Polenta* oder Gnocchi oder ganz einfach mit gerösteten Brotwürfeln.

Rezept mit freundlicher Genehmigung von Soumi Chassagnac aus « Moulin de Cost, Le Buis Les Baronnies » (26170).

Hühnerpastete mit Oliven

Man benötigt zwei Schichten Blätterteig. Zunächst ein zerteiltes Hähnchen mit 100 g magerem Schinkenspeck und 3 kleinen Zwiebeln anbraten. Dann die Hähnchenteile aus der Pfanne nehmen und auf die erste Schicht Blätterteig legen. In den Fond in der Pfanne geben Sie einen Suppenlöffel Mehl, 2 große geschälte, zerkleinerte Tomaten, einen kleinen Thymianzweig, 250 g entsteinte schwarze Oliven (aus der Salzlake) sowie ein bißchen Petersilie. Alles 20 Minuten vorsichtig kochen.

Dann auf das Hähnchenfleisch geben und mit der zweiten Schicht Blätterteig bedecken und den Teig einstechen. Ein Stück Pappe (z.B. Visitenkarte) einrollen und wie einen Schornstein in die Mitte des Blätterteigs stecken.

30 Minuten im sehr heißen Backofen backen.

NB. Das Gericht schmeckt auch mit Taube, sogar noch sehr viel feiner.



Wachteln aus der Pfanne

Die Wachteln in der geschlossenen Pfanne auf kleiner Flamme 15 Minuten kochen lassen, und zwar auf einer Schicht aus dünn geschnittenen Pökelfleisch-Scheiben und Wacholderbeeren. 5 Minuten vor Ende der Kochzeit eine Handvoll schwarze Oliven aus der Salzlake hinzufügen. Mit heißen gerösteten Croûtons servieren.

Kaninchen mit Oliven

In einem Topf mit reichlich Olivenöl ein zerteiltes Kaninchen garen.

Wenn es von allen Seiten gut gebräunt ist, Salz und Pfeffer dazugeben.

Zwei große zerhackte Zwiebeln und eine Knoblauchzehe hinzugeben und auf kleine Flamme stellen. Wenn die Zwiebeln glasig werden, mit Mehl bestreuen, gut verrühren und ca. 3-4 Minuten kochen lassen, dann mit einem Glas trockenen Weißwein ablöschen. Wenn der Wein zu sieden beginnt, ein großes Glas kaltes Wasser hinzugeben sowie ein Thymiansträußchen und ein Lorbeerblatt. Zudecken und 45 Minuten auf kleiner Flamme garen lassen.

Währenddessen zwei Handvoll große schwarze Oliven entsteinen und 10 Minuten vor Ende der Garzeit mit in den Topf geben.

Das Kaninchen dann mit Röstkartoffeln oder frischen Tagliatelle servieren.

« Estoficado »

In eine Auflaufform geben : zwei Eßlöffel Olivenöl, eine Schicht gehackte Zwiebeln und gehackten Porree, gewässerten in Stücke geschnittenen Stockfisch, 1 Kilo geschnittene Tomaten, ein Gewürzsträußchen (Thymian, Lorbeer, Petersilie und Orangenschalen), einen Basilikumzweig. Salzen und pfeffern.

Ungefähr 200 g gewaschene kleine schwarze Oliven hinzugeben sowie 500 g in Scheiben geschnittene Kartoffeln. Mit Wasser bedecken, ca. eineinhalb Stunden auf kleiner Flamme garen.

Vor dem Servieren mit einer Crème aus 4 Sardellen, 1/4 Glas Öl und 1/4 Glas Cognac bestreichen.



Calamares « à la Provencale »

Die frischen Calamares eine Stunde lang in Gemüsebrühe marinieren. Anschließend mit gehackten Fischresten füllen und mit einem Zahnstocher verschließen.

In einer Pfanne goldbraun braten, dann die Marinade hinzugeben.

4 ganze Knoblauchzehen und ein paar entkernte schwarze Oliven hinzugeben, 45 Minuten ziehen lassen.

Mit geräucherten Croûtons servieren.

Stockfisch nach Alpenart

Rezept von « Tante Bellon » aus der Mühle Bédarrides in Fontvieille

Den gewässerten Stockfisch pochieren und abtropfen lassen.

In einem Topf mit drei Eßlöffeln Olivenöl eine große gehackte Zwiebel glasig werden lassen. Darauf den geschnittenen Stockfisch legen und den Topf zu 3/4 mit geschnittenem Porree auffüllen.

Eine große Handvoll schwarze Oliven aus der Salzlake hinzugeben.

Mit Weißwein bedecken und auf kleiner Flamme garen, bis der Porree zerkocht ist.

Auberginen-Schiffchen mit Olivenpüree

4 ziemlich feste Auberginen waschen und abtrocknen. Der Länge nach teilen und mit einer Messerspitze Rauten ins Fruchtfleisch ritzen. Dann auf ein reichlich eingöltes Backblech legen. Mit einem Püree aus ca. 20 sehr feingehackten schwarzen Oliven, 8 Sardellenfilets, zwei Eblöffeln Kapern, Petersilie, einer Knoblauchzehe und einer Scheibe Toastbrot bestreichen. Salzen, pfeffern und Olivenöl darübergeben. Mit kleingeschnittener Tomate und Majoran bestreuen. 45 Minuten im heißen Backofen backen, dann nochmal 5 Minuten mit sehr heißer Oberhitze goldbraun überbacken.

Lieblingsgericht der Ottomanen

Am Vorabend getrocknete weiße Bohnen wässern. Die Bohnen in reichlich Salzwasser kochen. Mehrere Male in kaltem Wasser waschen. Wenn sie völlig abgekühlt sind, in eine Sauce aus Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer geben. Eine große gehackte Zwiebel und ein Dutzend entsteinte schwarze Oliven, halbiert oder geviertelt, hinzugeben.

Spaghetti mit schwarzen Oliven und Orangen

Die Schale von zwei Orangen in feine Scheiben schneiden und 2 Minuten in Wasser kochen.

Eine Zwiebel hacken und in wenig Öl glasig werden lassen. Eine Handvoll schwarze Oliven und die Orangenschalen dazugeben. Umrühren, salzen und vom Feuer nehmen. Die Spaghetti al dente gut mit der Sauce mischen.



TEIL 6

Verwendung von grünen und schwarzen Oliven



Fleischsauce für Spaghetti

500 g Tomaten waschen, entkernen, grob schneiden und pürieren. 6 Zwiebeln und zwei Knoblauchzehen feinhacken.

Die Stangen von einem kleinen Sellerie kleinschneiden. In einer großen Pfanne in Öl Knoblauch, Zwiebeln, Speck und Sellerie unter ständigem Rühren 5 Minuten köcheln lassen. Dann 450 g Rinderhack hinzugeben.

Nochmal 5 Minuten unter Rühren kochen. Die Tomaten, 12 große entkernte schwarze Oliven (geviertelt) hinzugeben sowie ein Thymiansträußchen und 2 Gläser Bouillon. Pfeffer, salzen, zudecken und eine Stunde auf kleiner Flamme garen.

Vor dem Servieren gefüllte Oliven hinzugeben. Die Spaghetti mit der Sauce mischen oder die Sauce separat servieren.

Portugiesische Nudeln

Ein walnußgroßes Stück Butter zergehen lassen, ein Töpfchen *Crème fraîche* hinzugeben und vorsichtig umrühren. Ein Glas Madeira und eine Handvoll Parmesan dazugeben sowie ein paar grüne und schwarze Oliven, Salz und Pfeffer. Die Sauce über die Nudeln (al dente) geben.

Großer Sommersalat

Dieser Salat wird mit reichlich schwarzen und grünen Oliven und sämtlichen Gemüsesorten aus Ihrem Garten zubereitet :

- Tomaten
- Gurken
- Blumenkohl
- Zwiebeln
- weiße Bohnen

oder auch Mais, Champignons usw.

Mit einem Dressing aus Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zitronensaft kann man den Sommersalat auch mit hartgekochten Eiern und Croûtons z. B. nachmittags anstatt Kaffee und Kuchen essen.

« Pan bagna »

Von einem kleinen runden Brot die Kuppe abschneiden und ein bißchen vom Innern des Brots entfernen.

Dann legen Sie in das Brot :

- zwei Tomatenscheiben
- abwechselnd eine Gurken- und eine Zwiebel-scheibe sowie Eischeiben.

Darauf eine zerkleinerte Ölsardine und ein paar entsteinte grüne und schwarze Oliven legen.

Dann das Brot wieder mit der Kuppe zudecken.

Ein Weilchen warten und dann essen.

Das Brot sollte von der Füllung leicht feucht, also bagna, aber nicht durchnäßt sein.

Auberginen als Kaviar

4 schöne feste Auberginen waschen und im Backofen oder Schmortopf ungeschält garen.

Wenn sie weich sind, die Schale einritzen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausholen.

Dann das Fruchtfleisch mit 4 Knoblauchzehen und 4 Eßlöffeln Olivenöl vermischen und den Saft einer Zitrone hinzugeben. Salzen und pfeffern.

Sofort servieren und mit schwarzen und grünen Oliven garnieren, entweder um den Plattenrand herum oder als kleines Nest in der Mitte.

« Polenta povera »

Bereiten Sie eine *Polenta* zu : 5 Tassen Maismehl in zwei Liter Salzwasser einrühren, 20 Minuten auf kleiner Flamme aufkochen, Pfeffer und Muskat hinzugeben.

Danach je eine Handvoll schwarze und grüne Oliven hinzugeben. Gut mischen. Die *Polenta* in eine Schale (4-5 cm tief) geben.

Wenn sie gut abgekühlt ist, umstürzen, in Stücke schneiden und mit grünem Salat servieren oder nochmal kurz im Backofen oder in der Pfanne aufbacken.

Die *Polenta* schmeckt besser, wenn man die Oliven nicht entkernt.

« Mechouiya Leila »

Zwei große rot und eine grüne Paprika sowie drei oder vier sehr reife Tomaten im Backofen oder auf Holzkohle grillen.

Dann Paprika und Tomaten häuten und entkernen. Alles in kleine Würfel schneiden.

Eine Platte reichlich mit Knoblauch einreiben und das Gemüse darauflegen. Salzen und pfeffern. Mit Olivenöl und Zitronensaft übergießen. Mit schwarzen und grünen Oliven garnieren. Sehr kalt servieren.

« Bahriya »

Altbackenes Brot in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. In Essigwasser tauchen, dem man – je nach Geschmack – ein bißchen Harissa zugeben kann.

Auf eine tiefe Platte legen. Dazu die Mechouiya (s.o.) geben und mit Eivierteln, Käsewürfeln, Thunfisch aus der Dose und schwarzen und grünen Oliven garnieren. Sehr kühl servieren.



Rindfleisch nach Art der Ochsenhirten

Zwei große gehackte Zwiebeln und 200 g in Würfel geschnittenen Speck in einem Topf in Öl rösten.

500 g Rindfleisch (aus der Schulter), in Würfel geschnitten, hinzugeben. Wenn das Fleisch gut angebraten ist, salzen und pfeffern, eine mit 5 Nelken gespickte Zwiebel, ein Gewürzsträußchen (Thymian, Lorbeer, Orangenschale), je eine Handvoll schwarze und grüne Oliven, ein paar Kartoffelwürfel hinzugeben.

Mit einem Glas Wasser ablöschen und zudecken. Auf kleiner Flamme kochen lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist.



Meeräsche mit Oliven

Den Fisch säubern und ausnehmen, wobei man nicht die schwarze Membrane vergessen darf. Abwaschen, trocknen, den Kopf abschneiden und den Fisch in sechs Teile schneiden.

In einer gut eingölten Pfanne langsam zwei Knoblauchzehen und eine Handvoll feingehackte Petersilie anbraten. Den Fisch von allen Seiten gut einölen und dazugeben. Mit Mehl bestäuben, mit Zitronensaft und einem halben Glas heißem Wasser ablöschen. Salz, eine Messerspitze Safran und 150 g schwarze und grüne Oliven dazugeben. 1/4 Stunde auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Dieses Gericht ist aus dem Buch « Misé Lipeto » von Marion Nazet (Édition Créer, 63340 Nonette) und gehört zum traditionellen Weihnachtsmenü in der Provence. Verpatzen Sie es nicht, das wäre mir peinlich !



Oliventorte

Bereiten Sie einen Mürbeteig nach Ihrem eigenen Rezept zu. Wenn er ausreichend geruht hat (ca. 1 Stunde), legen Sie ihn in eine Tortenbodenform. Mit einer Gabel einstechen, mit Butterbrotpapier und einigen trockenen Bohnen bedecken, 15 Minuten in den heißen Backofen stellen.

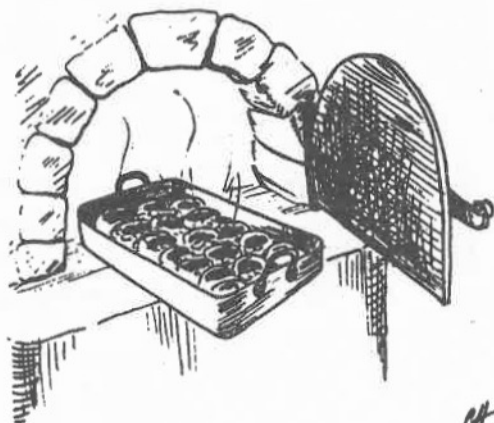
Währenddessen 125 g grüne Oliven entsteinen, in eine kleine Kasserolle legen und mit Zitronensaft beträufeln und mit Wasser bedecken. 2-3 Minuten kochen und abgießen.

In einer Schale verrühren Sie 4 Eßlöffel Mehl, 3 ganze Eier und 2 Eigelb, 300 g *Crème fraîche*, bis die Masse homogen ist. Pfeffern.

Den Teig aus dem Ofen nehmen, Butterbrotpapier und Bohnen herunternehmen, die *Crème* auf dem Teig verstreichen. In der Mitte ein Dutzend schwarze Oliven, am Rand grüne Oliven und 12 Sardellenfilets verteilen. Dann die Torte nochmal eine halbe Stunde in den Backofen stellen, bis sie goldbraun ist. Man kann sie kalt oder heiß mit einem grünen Salat essen.

TEIL 7

Zubereitung von Füllungen



Gefülltes Perlhuhn

Füllen Sie ein Perlhuhn mit Olivenfarcis wie im dritten Teil beschrieben. Dann die Öffnung vorsichtig verschließen. Im Backofen im geschlossenen Topf zusammen mit Speckwürfeln und Knoblauchzehen garen.

Auf diese Weise kann man sämtliche Geflügelarten zubereiten.

Gefüllte Kartoffeln

Nehmen Sie ein Dutzend wohlgeformte mittelgroße Kartoffeln.

Schälen, aushöhlen und in eine feuerfeste Form legen.

Mit Olivenfarcis füllen, mit Paniermehl bestreuen und die Form zu $\frac{3}{4}$ mit Wasser füllen, das mit zwei Eßlöffeln Olivenöl gemischt ist.

Ungefähr 50 Minuten bei mittlerer Hitze backen.

TEIL 8

Zubereitung
von
Roiste



Fisch mit « Riste »

Wenn man eine große Menge *Riste* zubereitet hat, bedeckt man den rohen Fisch damit und läßt ihn auf kleiner Flamme darin garen ohne umzurühren. Meistens wird für dieses Rezept Thunfisch genommen, und man nimmt ein Schwanzstück, also festes Fleisch.

Verwendung
von
Dips
Tapenade



Artischocken-Blümchen

Zum Ende der Artischocken-Saison findet man auf dem Markt oft ganz kleine Artischocken, die zu fünf oder sechs verkauft werden.

Man schneidet den Stiel und die erste Schicht « Blätter » ab und schneidet den Rest in Viertel oder Achtel wie einen Apfel.

Die Viertel legt man auf einen Teller, in die Mitte kommt das Töpfchen mit Dip (s. Teil 3). Vorm Essen die Artischocken-Blümchen einstippen.

Kalte « Canapés » als « Apéritif »

Kleingeschnittene Weißbrotscheiben oder Bauernbrotscheiben werden mit dem Dip bestrichen.

Heiße « Canapés »

Kleine Scheiben Zwieback oder Croûtons mit der *Tapenade* bestreichen und in den sehr heißen Backofen stellen.

Schmeckt gut als Beilage zu Brathähnchen anstatt Bratkartoffeln.

Für ein Buffet oder als Vorspeise kann man die überbackenen Scheiben zur Pyramide auftürmen und mit einem grünen Salat servieren (am besten mit bitterem Dressing).

Brandteig

Bereiten Sie einen Brandteig zu, und formen Sie ihn zu kleinen Bällchen in Größe einer Haselnuß. Beim Kochen verdreifacht sich die Größe. Gut kochen und im Backofen ein wenig austrocknen lassen.

Abkühlen lassen, mit dem Dip garnieren. Als *Apéritif* servieren. Ideal auch für ein Buffet.

Mürbeteigschiffchen

Kleine Schiffchen aus Mürbeteig blindbacken und mit *Tapenade* garnieren. Mit Eigelb bestreichen. Als Vorspeise oder fürs Buffet geeignet.

« Allumettes et Sacristains » (Zündhölzer und Meßdiener)

Blätterteig in ganz kleine Portionen teilen, damit er schneller durch ist, und vor dem Garen mit *Tapenade* bestreichen.

Für die « Zündhölzer » nimmt man eine zweite Portion Blätterteig und formt vorsichtig den « Zündholzkopf ».

Für die « Meßdiener » dreht man einfach den Teig einige Male um sich selbst.

Einige Minuten im sehr heißen Backofen lassen.

Gefüllte Eier

Harte Eier pellen und aushöhlen. Die Hälfte des Eigelbs wegnehmen und stattdessen Tapenade hinzutun. Mit dieser Mischung das Eiweiß füllen und mit dem Rest Eigelb bestreuen. Alles auf Kopfsalatblättern servieren.

Gefüllte Zwiebeln

Für acht Zwiebeln :

Zwiebeln schälen und einen Deckel abschneiden. Die Zwiebeln bis zur Hälfte aushöhlen und auf eine feuerfeste Platte legen.

Das ausgehöhlte Innere hacken und mit kleingeschnittenem rohen Schinken mischen sowie mit Petersilie und 3 Knoblauchzehen.

Diese Mischung mit 125 g *Tapenade*, 2 Eßlöffeln Olivenöl und 2 Scheiben zerbröseltem alten Brot vermengen. Salzen und pfeffern.

Die Zwiebeln damit füllen. Die Deckel wieder aufsetzen und in jeden eine Gewürznelke stecken.

Die Platte zu 3/4 mit Wasser oder Fleischbrühe füllen und 45 Minuten im heißen Backofen garen.

Falsche Trüffel, echter Genuß

In einer großen Schüssel mit einer Gabel zwei cremige Ziegenkäse mit Olivenöl so lange zerdrücken, bis eine homogene Masse entsteht (die Menge des Olivenöls kann sehr unterschiedlich sein, je nach Cremigkeit des Käses).

Pfeffern und kaltstellen.

Entsteinen und hacken Sie eine große Handvoll dicke schwarze Oliven.

Aus der Käse-Öl-Paste formen Sie nußgroße Kugeln und füllen in jede Kugel ein bißchen *Tapenade*.

Schließlich rollen Sie jede Kugel in den gehackten Oliven.

Die so entstandenen falschen Trüffel serviert man auf einem Bett aus Salat (*Frisée*).

Falls Sie das Gericht im voraus zubereiten, muß es kaltgestellt werden.



Auberginen-Schiffchen **« à la Tapenade »**

Die Auberginen ohne Stiel waschen und abtrocknen. Der Länge nach in zwei Teile schneiden und auf eine eingölte feuerfeste Form legen. Mit einem spitzen Messer das Fruchtfleisch in Form eines Rechtecks aushöhlen, ohne die Haut zu verletzen. Die Auberginenhälften reichlich mit *Tapenade* bestreichen. Mit Tomatenstückchen garnieren. Mit ein wenig Öl begießen und mit Majoran bestreuen. 45 Minuten im heißen Backofen backen (Thermostat 7 : 225-300°C).

Spaghetti « à la Tapenade »

Spaghetti, al dente gekocht, servieren Sie mit einer Sauce aus 2 Eßlöffeln Olivenöl, einem Topf *Tapenade* und zwei Töpfen Ricotta. Gut mischen. Vor dem Servieren mit gehacktem Basilikum bestreuen.



Kalbsbraten « à la Tapenade »

Für 6 Personen rechnet man ca. 2 Kilo Kalbfleisch, das mit wenig Speck umwickelt ist.

Salzen, pfeffern, einige Butterstückchen hinzugeben und ungefähr 30 Minuten im Backofen auf einer Platte mit etwas Wasser garen.

Wenn der Braten durch ist, 10 Minuten im offenen Ofen stehenlassen. Dann auf einem Brett in dicke Scheiben schneiden, ohne ihn ganz durchzuschneiden. Jede Scheibe mit *Tapenade* bestreichen und den Braten mit Faden umwickeln. 5 Minuten im Backofen lassen und dabei häufiger mit dem Bratensaft bestreichen.

Auf eine heiße Platte legen, den Faden abwickeln und den Bratensaft extra servieren.



Und was ist mit den Kernen den Pignons?

Früher, als die Zeiten noch nicht so gut waren wie heute, sagte meine Großmutter immer : « Jean faiti, gras mai de pignoun d'ulivo! » Was soviel heißt wie : « Jean, wenn Du Hunger hast, iß die Olivensteine ! »

Das bedeutete : schlagen wir uns durch mit dem Bißchen, was wir haben, nutzen wir alles bis zum letzten Krümel aus.

Im Sommer können wir heute diese damals berühmt-berüchtigten Steine einfach auf den Hof werfen, zu den Kieselsteinen, um uns bei Regengüssen vor allzuviel Schlamm zu bewahren. Im Winter verbrennen sie allenfalls in einem kleinen dreifußigen schwarzen Küchenofen, der sich dabei auch noch anstrengen muß, ihnen wenigstens ein bißchen Hitze zu entlocken.

Es ist sehr lange her, da polierte man sie mit unendlicher Geduld, durchstach sie und reihte sie zu langen Rosenkränzen auf. Und oft waren sie der einzige Schmuck in den mit Kalk geweißten Kammern. Es hieß, daß Menschen, die einen solchen Rosenkranz angefertigt hatten, entweder einen Wunsch freihatten oder ihnen eine Schuld vergeben wurde.

Heutzutage macht niemand auch nur irgendetwas mit den armen Olivenkernen. Sie dienen nicht mal dazu, neue Olivenbäume aus ihnen zu züchten, weil aus dem Baumfuß jedes Jahr kleine Ableger wachsen, die man einfach nur einpflanzen muß, um einen neuen Baum zu bekommen.



TEIL 11

*Rezepte
präsentiert aus
Anlass der
"Semaine du
goût"*

vom 17. bis zum 23. Oktober 1994
von den Restaurants in Nyons
und Drôme in der Provence.



Auberginen-Kaviar mit Oliven auf « Tapenade »

6 schöne Auberginen schälen, in Würfel schneiden und 2 Stunden in Salz einlegen.

Anschließend geben Sie Olivenöl und eine gepreßte Knoblauchzehe in einen Topf. Die Auberginen und gehacktes Basilikum dazugeben und dämpfen. Danach durch eine Gemüsepresse geben, 5 geschlagene Eier, 1/4 Liter *Crème fraîche* und 150 Gramm entkernte schwarze Oliven dazugeben. In einer Terrine oder in Einzelportionen im Wasserbad im Backofen erhitzen.

Kalt oder heiß servieren mit einer Sauce, die zu gleichen Teilen aus Sauce hollandaise, Tapenade und *Crème fraîche* besteht.

Dieses Gericht kann man den ganzen Sommer und selbst in der Nachsaison genießen bei : Jean-Pierre Delaire im « La Croisée des Chemins » in 26110 Vinsobres.



Dinkel-Crêpes « à la Tapenade »

Bereiten Sie einen Crêpeteig aus 200 g Dinkelmehl, 4 ganzen Eiern, 200 g *Crème double*, 650 g Milch, Salz und Pfeffer zu. 100 g *Tapenade* dazugeben.

Sehr feine Crêpes daraus backen (ca. 18), vor dem Servieren einige Minuten überbacken, damit sie schön knusprig werden.

Als Garnitur: 18 kleine Lammkoteletts ohne Knochen mit 150 g Kalbsmilch, 4 feingeschnittenen Zwiebeln, 1 Selleriestange und 300 g frischen Pilzen in weißem Landwein (am besten Chardonnay) garen. Dann noch Schnittlauch, Thymian, gehackte Petersilie und 100 g *Crème double* dazugeben. Salzen und pfeffern. Vor dem Servieren 2 Minuten in den Ofen stellen.

Diese Delikatesse bekommen Sie jederzeit im Hôtel-Restaurant « Colombet » in Nyons. Pascal Geffroy bereitet sie auf Anfrage immer wieder gerne zu.

Oliventorte

Martine Plantevin in der « Auberge du Moulin du Château » (26310 Villeperdrix) bereitet sie nach meinem Rezept zu (s.S. 28). Aber sie garniert sie je zur Hälfte mit grünen und schwarzen Oliven.

Perlhuhn in Blätterteig « à la Tapenade »

Zerteilen Sie ein kleines Perlhuhn. Die Knochen aus Schenkeln, Flügeln und Filet entfernen.

Jedes Teil mit *Tapenade* bestreichen, salzen, pfeffern und durchziehen lassen.

Zerteilen Sie einen Blätterteig von 500 g in fünf Stücke und wickeln Sie in jedes ein Perlhuhnstück. Mit Eigelb bestreichen und 25 Minuten im heißen Backofen garen.

Bei Claude Aumage im « Dauphiné Provence » (26510 Sahune) wird dieses kulinarische Wunder mit einer Portosauce serviert.

Entenschenkel mit Oliven aus Nyons

Rechnen Sie einen Entenschenkel pro Person.

Pro Schenkel nimmt man eine Karotte und sieben entkernte Oliven, die man mit einer in Milch eingelegten Scheibe Weißbrot hackt.

Mit dieser Masse die Schenkel (ohne Knochen) füllen und gut zunähen. In Olivenöl anbraten. Dann das Fett abgießen, mit Mehl bestäuben, etwas Weißwein dazugeben sowie zwei Gläser Geflügelbouillon. Eineinhalb Stunden auf kleiner Flamme kochen.

Vor dem Servieren ein wenig Sahne zur Sauce geben.

Im « Hameau » in Valouse (26110), bei Jacques und Michèle Gaulard, serviert der Chefkoch Jean-Marie Métivier diese Spezialität mit frischgepflückten Pilzen.

Hausgemachte Ententerrine mit Oliven

Von diesem Gericht bereitet Sie am besten gleich eine große Menge zu. Dazu brauchen Sie 2 Enten, die noch roh von den Knochen befreit werden. Daraus erhält man dann ca. 2,4 Kilo Fleisch, das zusammen mit 1 Kilo Geflügelleber und 1,5 Kilo frischem Schweinebauch gehackt wird.

An das Hackfleisch geben Sie 3 Eier, 15 cl Cognac, 300 g entsteinte Oliven. Salzen, pfeffern und im Wasserbad im Backofen eineinhalb Stunden garen.

Im « La Charrette Bleue » (26110 Condorcet) hat Denis Jadon immer einen Vorrat davon. Man braucht einfach nur zu fragen.



Kaninchenroulade « à la Tapenade » mit Pinienkernen

Von einem schönen Kaninchen die Knochen komplett entfernen. Das ist leichter als man denkt. Das Fleisch auf eine dünne Pansenhaut legen und mit *Tapenade* bestreichen. Dann eine Füllung aus 200 g Hackfleisch, gewürfelter Kaninchenleber, einem Ei, einer großen Scheibe Weißbrot, die in Milch eingelegt wurde, 100 g Pinienkernen und ein wenig *Crème fraîche* zubereiten. Salzen, pfeffern, etwas Kräutermischung hinzufügen. Die Füllung auf der Pansenhaut verteilen und zu einer dicken Wurst rollen.

50 g Butter im Topf zergehen lassen. Die Rolle in die Mitte legen, die Knochen drumherum. 45 Minuten in den Backofen stellen. Nach der halben Garzeit einen halben Liter guten Rotwein hinzugeben.

Das Gericht wird – ohne Knochen – wie ein Braten serviert.

Dies ist eine der Spezialitäten von Christian Cormont im « Petit Caveau », rue Victor Hugo, in Nyons.

Junges Kaninchen « à la sauce Tapenade » mit Ravigoles

Oder : Leibspeise von Serge Wattel, zu verkosten direkt bei ihm : « Les Oliviers », 2 rue André Escoffier in Nyons (26110).

Ein junges zerteiltes Kaninchen in einem gußeisernen Topf in Olivenöl schmoren, zusammen mit einer großen Zwiebel und einem Kräutersträußchen. Goldbraun werden lassen, dann mit trockenem Weißwein ablöschen und langsam weiterkochen lassen. Die Sauce bereiten Sie im Wasserbad zu : einen Fond aus den Kaninchenabfällen zubereiten, dazu das Kräutersträußchen geben, sowie kleingeschnittene Karotten, Thymian, Lorbeerblätter, Nelken, Rosmarin und Pfefferkörner, 1/2 Glas trockenen Weißwein, 3 Eßlöffel *Tapenade* (zu feinem Pulver zerstoßen) und 2 Eßlöffel *Crème fraîche*.

Das Kaninchen dann mit der *Tapenade* servieren zusammen mit Ravigoles * du Royans, pochiert in Geflügelbouillon.

* Die Ravigoles haben die Form von Ravioli, sind aber viel kleiner. Sie bestehen aus Käse und Kräutern und werden nur ganz kurz pochiert.

Gegrillte Barsch-Filets auf Oliven-Toast

Pro Person rechnet man ca. 150 g Barsch-Filet und 50 g schwarze Oliven. Die Oliven mit Kräutern der Provence bestreuen und auf einer feuerfesten Form im Backofen lassen, bis sie leicht geröstet sind.

Wenn sie abgekühlt sind, entkernen und im Mixer mit 15 Kapern, 2 Knoblauchzehen und ein wenig Olivenöl mischen. Die Toastscheiben damit bestreichen.

Die Barschfilets, gewürzt und mit Olivenöl bestrichen, kurz und kräftig auf hoher Flamme grillen.

Bei Denis Cuerva im « Resto des Arts », rue des Déportés in Nyons (26110), wird dieses Gericht mit weißem Reis oder gedämpftem Gemüse umlegt und ist eine Delikatesse.



Forelle « à la Tapenade »

Pro Gast rechnet man eine Forelle.

Man sollte die Forellen mit Innereien kaufen, damit man sie am Rücken öffnen kann. Dann die Gräte mit der Schere heraustrennen, die Innereien entfernen, ohne den Magen anzuritzen.

Die Forellen mit einer Mischung aus *Tapenade*, frischen Kräutern und ein wenig in Milch eingelegtem Weißbrot füllen.

Die Forellen wieder schließen und in der Pfanne braten. Im letzten Moment eine Mischung aus Olivenöl, Essig und Thymian hinzufügen.

Dieses Rezept steuerte Mireille Colombe bei, die ihre Gäste in der « Auberge du Vieux Village » in Aubre (26110) damit verwöhnt.



Kabeljau-Suprême mit Tomatenkompott und Olivenzabaione

Für 4 Personen :

In einem großen Topf schmoren Sie 2 Karotten, 2 Porreestangen, 2 Zwiebeln (alles grob geschnitten) sowie einige Fischreste (gibt's auf Anfrage beim Fischhändler). Salzen, pfeffern, mit 1/2 Liter Wasser ablöschen. Zum Kochen bringen, den Schaum abschöpfen, auf kleiner Flamme 10 Minuten köcheln lassen. Dann zur Seite stellen. In einer Pfanne 3 Eßlöffel Olivenöl erhitzen. Darin eine in Ringe geschnittene Zwiebel glasig werden lassen, 1 kg kleingeschnittene, enthäutete Tomaten hinzugeben, sowie ein wenig Salz, eine Messerspitze Zucker, ein Gewürzsträußchen und eine Knoblauchzehe. 10 Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen.

Pro Person rechnet man ein Kabeljaufilet von ca. 150 g. Die Filets mit Olivenöl bepinseln und auf einer großen Platte 10 Minuten im vorgeheizten Backofen (100°C) lassen.

Währenddessen die Zabaione zubereiten : Zwei Eigelb mit 1/2 Glas Suppe (s.o.) schlagen. Auf kleiner Flamme köcheln und unter Rühren 150 g Butter hinzugeben. Sobald die Masse

andickt, vom Feuer nehmen und 2 Teelöffel Essig (Xérès), Zitronensaft und einen Eßlöffel Tapenade hinzugeben.

Den Tomatenkompott in die Tellermitte geben. Darauf die Kabeljaufilets legen und die Zabaione drumherumgeben. Mit Schnittlauch bestreuen.

Wenn Ihnen dieses Rezept zu umständlich erscheint, kommen Sie einfach zu Claude Romanet im « La Picholine », Promenade de la Perrière in Nyons (26110).



Fisch-Räucherpfanne « à la Crème » mit Nyons-Oliven

Zerteilen Sie weiße Fischfilets (z.B. Merlan) in kleine Vierecke von ca. 4x4 cm.

Sparsam salzen, in Mehl wälzen und von beiden Seiten in der Pfanne anbraten. Dann in die Cassolette (kleine Kasserolle) geben.

In dem Rest Öl in der Pfanne 3-4 Teelöffel Mehl binden. Mit Sahne und Wasser verlängern.

Die schwarzen Oliven entsteinen. In die Sauce geben ohne umzurühren.

1/4 Stunde ruhen lassen, damit der Oliven-geschmack sich entfalten kann, dann die Fischteile damit bedecken.

Dieses Gericht kann man gut im voraus zubereiten. Es genügt, es vorm Servieren im Backofen aufzubacken.

Wenn Ihnen für dieses Rezept die Zeit fehlt, gehen Sie einfach zu Isabelle und Bernard Sereno, Place des Arcades in Nyons. Sie haben diese delikate und sehr feine Vorspeise kreiert.



« AU REVOIR »

Sie dürfen nie vergessen, daß

- die Küche eine « Tochter der Tradition, aber eine Nichte der Poesie und Phantasie » ist,
- man statt Schinken Fleisch- oder Geflügelreste verwenden kann, statt Zwieback hartes Brot und statt 10 große auch 20 kleine Oliven. Selbst frische Tomaten kann man durch Tomatenmark ersetzen.

Wenn Sie gerne mit dem Schnellkochtopf kochen, was manchmal sehr nützlich ist, teilen Sie die Kochzeit durch drei.

Und – aber das gilt nicht nur in der Küche – warum umständlich, wenn's auch einfach geht ?! Suchen Sie sich am besten immer das für Sie leichteste Rezept aus.



INHALTSVERZEICHNIS

Inhalt	5
VORWORT	7
Teil 1 : « Ein Olivenbaum im Garten »	9
Teil 2 : Vorbereitung	13
Zerstossene Oliven	14
Oliven <i>à la picholine</i>	15
Oliven <i>à la picholine</i> (schnelle Zubereitung)	16
Sommeroliven	16
Gespaltene Oliven	17
Schwarze Oliven in Salzlake	17
Angepiekste Oliven	18
Teil 3 : Serviervorschläge	19
Zerstossene und gespaltene grüne Oliven	
(Sommeroliven)	20
Schwarze Oliven in Salzlake	20
Angepiekste Oliven	21
Gefüllte Oliven	21
Dips (<i>Tapenade</i>)	21
<i>Tapenade</i> , modern	22
Füllung	23
<i>Riste</i>	23
Teil 4 : Verwendung von grünen Oliven	25
Zum <i>Apéritif</i> , als Vorspeise	26
Hirten-Brotzeit	26
Allerfeinste Sauce für « Vol-au Vent » (flacher Blätterteig)	27
Olivenkuchen	28
Kalbsbraten mit Oliven	29
<i>Ragoût à la Mentonnaise</i>	29
Kalbskopf auf Schildkrötenart	30
Gefüllter Kalbsbauch	30
Schafzunge mit Oliven	31
Oliven-Hähnchen	31
Sardinen auf korsische Art	32
Paella auf algerische Art	33
Oliven-Ente	34
Putenflügel	34
Vogel auf Oliven (sehr altes Rezept)	35

Marokanisches Hühnchen mit Sommeroliven	36
Teil 5 : Verwendung von schwarzen Oliven	37
Oliven « in angenehmer Begleitung »	38
« Roma » aus dem Hause Angirany	39
Tomatenkörbchen	40
Salat Napoli	40
Elfen-Salat	41
Palast-Salat	41
Olivenbrot	42
Olivenrouladen	43
Olivenomelett	44
Olivenkuchen	44
Crespeau	45
Kürbissuppe mit Oliven	45
Olivenpfannkuchen	45
Zwiebelsuppe mit Oliven	46
Oliveneintopf	46
Bombine	47
Beefsteaks mit Oliven	47
Lammkoteletts auf griechische Art	48
Lammragoût mit Oliven	49
Hühnerpastete mit Oliven	50
Wachteln aus der Pfanne	51
Kaninchen mit Oliven	51
Estoficado	52
Calamares à la Provencale	53
Stockfisch nach Alpenart	53
Auberginen-Schiffchen mit Olivenpüree	54
Lieblingsgericht der Ottomanen	54
Spaghetti mit schwarzen Oliven und Orangen	55
Teil 6 : Verwendung von grünen und schwarzen Oliven	57
Fleischesauce für Spaghetti	58
Portugiesische Nudeln	58
Großer Sommersalat	59
Pan bagna	59
Auberginen als Kaviar	60
<i>Polenta povera</i>	60

Mechouiya leila	61
Bahriya	61
Rindfleisch nach Art der Ochsenhirten	62
Meeräsche mit Oliven	63
Oliventorte	64
Teil 7 : Zubereitung von Füllungen	65
Gefülltes Perlhuhn	66
Gefüllte Kartoffeln	66
Teil 8 : Zubereitung von Riste	67
Fisch mit Riste	68
Teil 9 : Verwendung von Dips (Tapenade)	69
Artischockenblümchen	70
Kalte Canapés als Apéritif	70
Heisse Canapés	70
Brandteig	71
Mürbeteigschiffchen	71
Allumettes et Sacristains (Zündhölzer und Meßdiener)	71
Gefüllte Eier	72
Gefüllte Zwiebeln	72
Falsche Trüffel, echter Genuß	73
Auberginen-Schiffchen à la Tapenade	74
Spaghetti à la Tapenade	74
Kalbsbraten à la Tapenade	75
Teil 10 : Und was ist mit den Kernen, den Pignons ?	77
Teil 11 : Rezepte präsentiert aus Anlaß	
der « Semaine du goût »	79
Auberginen-Kaviar mit Oliven auf Tapenade	80
Dinkel-Crêpes à la Tapenade	81
Oliventorte	81
Perlhuhn in Blätterteig à la Tapenade	82
Entenschenkel mit Oliven aus Nyons	82
Hausgemachte Ententerrine mit Oliven	83
Kaninchenroulade à la Tapenade mit Pinienkernen	84
Junges Kaninchen à la Sauce Tapenade mit Ravioles	85
Gegrillte Barschfilets auf Oliventoast	86
Forelle à la Tapenade	87
Kabeljau-Suprême mit Tomatenkom	
pott und Olivenzabaione	88
Fisch-Räucherpfanne à la Crème mit Nyons-Oliven	90
AU REVOIR	91

In unserer Reihe
LES BONNES CHOSES
sind außerdem erschienen :

LA CUISINE AU FROMAGE DE CHÈVRE

(Kochen mit Ziegenkäse)

LA CUISINE DE LA COURGETTE

(Kochen mit Zucchini)

LE MIEL, RÉGAL DES GOURMETS

(Honig - Leibspeise der Gourmets)

LES BONS PAINS

(Gutes Brot)

Alle vier Bücher gibt es im Holzkoffer

LA CUISINE DES HUITRES

(Kochen mit Austern)

LA CUISINE DES ESCARGOTS

(Kochen mit Schnecken)

LES BONNES ADRESSES DU VIN BIO

(Gute Adressen für Bio-Wein)

LA CUISINE DES ÉCRIVAINS

(So kochen Schriftsteller)

LES OLIVES, DU SOLEIL DANS LA CUISINE

(Oliven - Sonnenschein in der Küche)

CONFIDENCES D'UNE CUISINIÈRE PROVENÇALE

(Vertrauliches von einer provençalischen Köchin)

LA CUISINE DES AROMATES

(Kochen mit Aromastoffen)

Einen kompletten Katalog gibt es auf Anfrage bei :

Éditions d'Utovie

F - 40320 BATS

Achevé d'imprimer en mai 1998
par les impressions Dumas à St-Étienne
pour les éditions d'utovie.
N° d'imprimeur : 34311