



Panache Provençale (Tomatenpaste)

Les Senteurs de Provence

Panache ist französisch und bezieht sich auf das Wort panaché = »gemischt«. Daraus hat sich übrigens unser umgangssprachliches »Panschen« als Ausdruck für das Mischen mit minderwertigen Stoffen oder Zutaten abgeleitet - nur ein Beispiel von vielen für die Präsenz französischer Worte im Deutschen.

Pierre Chabert hat seine »Panache Provençale«, eine wohlschmeckend würzige Paste auf der Basis von Oliven und getrockneten Tomaten, den Aromen der Provence gewidmet. Dazu gibt er grüne und schwarze Oliven zusammen mit getrockneten Tomaten, Knoblauch und einer Prise Cayenne-Pfeffer in den Vakuummixer, der sie zu cremiger Konsistenz verarbeitet. Schmeckt mundwässernd säuerlich und intensiv nach getrockneten Tomaten. Eine Delikatesse auf frischem Baguette oder Bauernbrot, zu deftig regionalen Wurstwaren und hochwertig gereiften Rohmilchhartkäse. Mit einem Schuß Sahne oder Naturjoghurt und etwas Olivenöl zu einem sähmigen Dip aufgerührt, schmeckt sie unwiderstehlich zu rohen Gemüsen. Im Büro stillt sie schnell und einfach den kleinen Hunger, und mit ein paar Basilikumblättern wird sie zum schnellen »roten Pesto« auf Bandnudeln. Falls Ihnen gar nichts anders einfallen will, verhilft sie als noch schnellere Nudel-Sauce banalen Dosentomaten zu Würze und geschmacklicher Substanz. So einfach, so gut.

0,09kg
SPEZ596B



www.weinhalle.de