



3 leckere Rezepte für rosa Knoblauch aus Lautrec

1. Aïoli – Knoblauch-Mayonnaise

Zutaten:

- 2 Knollen [Knoblauch](#)
- 2 mittelgroße festkochende Kartoffeln
- [Salz](#)
- Essig, z.B. der [Champagner-Essig von Leblanc](#), oder Zitrone
- [Traubenkernöl](#)

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und langsam kochen (so bleibt die Stärke erhalten). Abkühlen lassen und dann zusammen mit dem rohen Knoblauch mit dem Pürierstab pürieren.

Einen guten Schuss Essig oder Zitronensaft und eine Prise Salz darüber geben und schließlich mit Traubenkern zu einer Mayonnaise montieren.

→ Die Aïoli schmeckt zu allem, was man sich vorstellen kann. Klassisch isst man sie einfach zu gedünstetem Gemüse wie Kartoffeln, Karotten, Lauch, Bohnen ... Hier sind Ihrer Fantasie und Ihren Gelüsten keine Grenzen gesetzt!

2. Confiierter Knoblauch (mit und ohne Honig)

Zutaten:

- [Knoblauch](#) nach Belieben
- [Traubenkern-](#) und [Olivenöl](#)
- [Honig](#)

Zubereitung:

Den Knoblauch in seine einzelnen Zehen teilen, schälen und dann kurz aber richtig scharf anbraten. Nun eine Mischung aus Traubenkern- und Olivenöl dazu in die Pfanne geben, so dass der Knoblauch komplett abgedeckt ist.

4 Stunden bei ganz kleiner Flamme ziehen lassen. Dabei darf das Öl nur so warm sein, dass Sie den Finger hineinhalten können. Testen Sie dies immer wieder. Wenn das Öl zu warm geworden ist, nehmen Sie die Pfanne vom Feuer, wenn es zu kalt ist, stellen Sie sie wieder drauf. Wenn Sie ein Küchenthermometer haben, können Sie sich den Trick mit dem Finger sparen. Dann achten Sie einfach darauf, dass das Öl nicht heißer als 35°C wird.

Wenn Sie den Knoblauch frisch servieren wollen, gießen Sie nach den 4 Stunden das Öl ab und fangen Sie es auf, um damit noch andere feine Dinge zuzubereiten (wie z.B. den köstlichen Brotsalat, s.u.). Wenn Sie den confiierten Knoblauch eher einlagern möchten, geben Sie ihn mit dem Öl in ein Weckglas und achten Sie darauf, dass der Knoblauch komplett mit Öl bedeckt ist.



Für die Variante mit Honig: Honig nach Belieben zu dem scharf angebratenen Knoblauch geben und karamellisieren. Dann genauso verfahren wie beschrieben.

→ Der confierte Knoblauch ist zum Würzen gedacht, obwohl man ihn auch einfach so essen kann. Zum Beispiel ist er hervorragend geeignet, um Vinaigrettes und andere Saucen damit zu verfeinern. Dadurch werden die Saucen würzig, aber nicht scharf, sondern sogar ein bisschen süßlich.

3. Brotsalat mit Knoblauchöl

Zutaten:

- Weißbrot vom Vortag
- Frühlingszwiebeln
- Tomates de Marmande (halbgetrocknete Tomaten, gibt's bei uns. Klassische getrocknete Tomaten tun es notfalls auch, sind aber salziger und weniger saftig)
- Kapern (gibt's auch bei uns)
- [Olivenöl](#) mit confiertem Knoblauch / Knoblauchöl
- [Salz](#)
- Essig, z.B. der [Sherry-Essig von Omed](#)
- [Piment d'Espelette](#)

Zubereitung:

Die Frühlingszwiebeln und die Tomates de Marmande hacken. Mit Kapern vermischen und in einer Pfanne anrösten und beiseite stellen. Das Weißbrot in mundgerechte Stücke schneiden, Olivenöl (oder auch das beim Confieren des Knoblauchs angefallene Knoblauchöl) in einer Pfanne erhitzen und darin die Brotstücke wie bei der Zubereitung von Croutons scharf anbraten. Gleich salzen, sonst nimmt das Brot das Salz nicht mehr so gut auf.

Wenn das Brot braun genug ist, die Frühlingszwiebel-Tomaten-Kapern-Mischung dazu geben, mit Essig, Öl (entweder das Knoblauchöl, das beim Confieren des Knoblauchs, s.o. angefallen ist, oder Olivenöl vermischt mit confiertem Knoblauch) und Piment d'Espelette abschmecken. Nach Geschmack mit Basilikum, Petersilie oder Koriander aufpeppen.

Tipp: Wenn das Brot weiter kross bleiben soll, lassen Sie es abkühlen bevor Sie es mit dem Rest vermischen.

→ Der Brotsalat schmeckt ausgezeichnet zu Kurzgebratenem.

Unser Weintipp: zum rosa Knoblauch aus Lautrec passen Rosé-Weine ganz hervorragend!