

## Poutargue, Landbrot, Knoblauch, Olivenöl

Kategorie: 02) Vorspeisen kalt/Salate

Rezept Nr.: 631

Portionen: 1

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Poutargue	20 Gramm	ca.	<a href="#">Poutargue</a>
Knoblauchzehe	1 Stück		
Olivenöl	0		
Pfeffer	0	Sarawak od. Roter Kampot	<a href="#">Roter Kampot</a>
Landbrot	2 Scheiben		

### Zubereitung

1. Die Wachshülle von der Poutargue (Bottarga) entfernen oder, wenn sie eingeschweißt ist, die Folie entfernen. Dünne Scheiben davon abschneiden. So viele, dass sie die Brotscheiben gut bedecken.

2. Je nach Größe 1 - 2 Scheiben eines dunkleren Weißbrots (franz. Landbrot) auf beiden Seiten grillen und 1 Seite mit der Knoblauchzehe einreiben. Auf einem Teller anrichten und leicht mit Olivöl begießen. 2-3 Umdrehungen Pfeffer aus der Mühle darüber geben.

3. Darauf die dünnen Poutarguescheibchen legen. Sofort servieren, wenn das Brot noch lauwarm ist.

Anmerkung: Dies ist eine traditionelle Zubereitung, bei der es wichtig ist, dass man ausgesuchte Zutaten wählt.

Weinempfehlung: Ein frischer Weißwein (Cassis blanc) oder ein Rosé de Provence.



## Notizen

---