



**Uschi blüht auf / Rezept von Uschi Zezelitsch**  
**26.5.2024**

***Basilikum: Tapenade mit Marillen***

*Zutaten:*

- 4 Marillen, getrocknet*
- 1 Handvoll Basilikum, groß, von verschiedenen Sorten*
- 3 Knoblauchzehen, gepresst*
- 1 Spritzer Zitronensaft*
- 2 Sardellenfilets*
- Salz, Pfeffer*
- Eventuell: Bio-Orangenschale, getrocknet*
- Olivenöl*

*Diesmal setze ich Basilikum gemeinsam mit Marillen als extravagante „Vasilissa“-Tapenade in Szene. Eine Tapenade ist eine Art Paste aus der südfranzösischen Küche. Klassisch wird sie aus hauptsächlich Oliven und Kapern hergestellt.*

*So geht mein Rezept:*

*Ich habe 4 Stück getrocknete Marillen 1 Stunde eingeweicht und ganz klein gehackt – Sie können das Rezept auch mit frischen Marillen ausprobieren, aber Vorsicht, dabei entsteht mehr Flüssigkeit!*

*Dann hacke ich Basilikumblätter - am liebsten 1 große Hand voll von verschiedenen Sorten – ganz klein und verrühre sie mit den Marillen, 3 gepressten Knoblauchzehen, einem Spritzer Zitronensaft und Olivenöl in einem Mörser. Das gebe ich schluckweise dazu und mörsere die Zutaten zu einer Paste. Zum Schluss rühre ich 2 Sardellenfilets unter und würze mit etwas Salz, Pfeffer und getrockneter Bio-Orangenschale. Ein Teil wird gleich zum Vorrat.*

*In gegrillte Marillen gefüllt, mit Schafkäse und auf Bruschetta hat das Basilikum so nicht nur einen königlichen, sondern auch noch einen ziemlich hippen Auftritt.*