

Kichererbsenkrem - vegetarischer Brotaufstrich (Rezept für 2x 350g Glas)

Die Produkte, die auf der Speisekarte in *Kursivschrift* geschrieben sind, können Sie bei uns für zu Hause kaufen! Mitnehmen können Sie zudem alle Lebensmittel, die wir als Grundprodukte im Landgasthof für unsere Speisen verwenden wie z.B. Butter, Eier, Ziegenfrischkäse, Parmesan Reggiano, Essig, Öle, Salat, Gemüse, Obst, Fleisch, Geflügel etc. Sie können alle Dinge einkaufen, die daraus als Halbfertigprodukte entstehen, wie z.B. die bratfertige Hirschkeule oder den eingelegten Sauerbraten, alle zubereiteten Salate, alle Saucen, alle Suppen wie z.B. die Klare Ochsenschwanzsuppe. Natürlich gilt dies auch für unser Bauernbrot und die Focaccia aus dem Steinbackofen.

als Zutaten für die Kichererbsenkrem nehmen wir:

- 500g *Kichererbsen von Tormesina*, gekocht und gesalzen
- 30 Stück geschmorte Knoblauchzehen (ungeschälte ganze Knoblauchzehen werden gesalzen und gepfeffert zusammen mit Rosmarinzweigen, frischem Thymian in Olivenöl bei 180 Grad Celsius bis sie cremig weich sind geschmort)
- 125ml *Oliva Verde Koroneiki* (dieses Olivenöl ist vollmundig) oder auch *Huile d'Olive de la Vallée des Baux de Provence Contrôlée von der Coopérative Oleicole de la allée des Baux* (diese Olivenöl fist fruchtig und aromatisch)
- 1 TL Harissa
- Fleur de Sel nach Gusto
- 3 Zweige frischer Thymian

Zubereitung:

Die Kichererbsen in den Cutter geben; die Knoblauchzehen pellen und ebenfalls in den Cutter geben; Harissa dazu geben; alles zusammen fein pürieren / cuttern; Olivenöl dazu geben und weiter cuttern; mit dem Salz abschmecken; die Masse aus dem Cutter nehmen; Blättchen von Thymianzweigen abzupfen, zur Masse geben und unterrühren

Serviervorschlag:

als Brotaufstrich zu Focaccia-Brot und Roggen-Dinkel-Sauerteigbrot

Unsere Apéritifempfehlung:

1999er Rieslingsekt brut vom Weingut Bernhard Kirsten & Inge von Geldern, Klüsserath / Mittelmosel wahlweise serviert als "Mosel-Kir-Royal" mit Likör aus rotem Weinbergspfirich von Heymann-Löwenstein, Winnigen / Terrassenmosel