re.garum

REZEPTBUCH · SAUCEN

10 Min. | 4 Portionen | Vegetarisch

Basilikumpesto

Leuchtend grün, cremig, ohne Käse.

ZUTATEN

- 200 g Basilikum
- 3 g Knoblauch
- 50 g natives Olivenöl extra
- 150 g neutrales Pflanzenöl
- 75 g re.garum Gemüse
- 25 g Pistazien
- 25 g geröstete Pinienkerne
- 7 g Essig
- 5 g Honig

Enthält: Schalenfrüchte

ZUBEREITUNG

1. Basilikum 10 Sekunden in kochendes Wasser, dann sofort in Eiswasser – so bleibt es leuchtend grün.
2. Ausdrücken und alles zusammen zu einer glatten Creme mixen.

Unser Tipp: Für einen „käsigen" Geschmack auf Pasta und Risotto ein paar Tropfen re.garum Milch dazugeben.

Profi-Version: Basilikum 8 Sekunden blanchieren, mit 4 °C kaltem Öl mixen, damit nichts warm wird; vakuumiert bei 3 °C bis zu 5 Tage ohne Oxidation.