Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



HERZHAFTE MACARONS MIT TAPENADE UND OLIVENÖL – MACARONS À LA TAPENADE POUR L'APÉRITIF

ZUBEREITUNG: 60 MIN. · BACKZEIT: 15 MIN.

Hooooooolala ist das lecker! Wir sind in totalem Olivenöl-Fieber bei uns. Mitgebracht direkt aus der Provence habe ich 3 verschiedenen Sorten und wir toben uns damit aus. Auf ein bisschen Brot, pur, in der Salatbeilage, in Gemüse zum Würzen …. ich muss langsam aufpassen, sonst werde ich keine Sommerfigur bekommen □□

Für einen Gastbeitrag hatte ich die Idee, salzige Macarons zu machen, mit einer etwas kräftigen Füllung: **Tapenade**. (Rezept findet ihr hier). Tapenade braucht aber ein bisschen Frische und ein bisschen Milde, deswegen habe ich es mit Frischkäse und Olivenöl (Picholine) kombiniert. Es war soooo lecker!

Um diesen Shooting zu machen, habe ich die Hilfe von meinem Papa gehabt…und er hat sich eine Freude gemacht, die Macarons anschließend naschen zu dürfen. Es war total sein Geschmack! Wir haben dann in der Küche noch ein bisschen rumexperimentiert und dazu etwas Artischockenpaste oder in Öl eingelegte getrocknete Tomaten (ebenfalls mit Frischkäse) als Macaron Füllung genommen !!!!! Hooooooo " manwareslecker"!

Welche herzhafte Macarons Kombination schmeckt am besten?

Die besten salzigen Macarons waren die Klassiker mit **Frischkäse, Nüssen und getrocknetem Obst** (Feigen, Aprikose, Pflaumen). Aber die mit Lachs und Wasabi waren auch sehr fein.

Bei unserem Experimentieren waren die (schwarze) **Tapenade – Frischkäse-**Olivenöl **Macarons** sehr gut, aber auch die mit **getrockneten Tomaten und Frischkäse**. Ich bin noch sehr offen für neue Macarons Variationen und werde auch demnächst darüber berichten.

Die Macarons Schalen können mit etwas **Chili**, oder **„**4 Gewürz-Mischung**„** (4 Épices) verfeinert werden, und in der Frischkäse kann man sehr gut frische Kräuter mischen.

Was muss ich bei der Zubereitung salzige Macarons beachten?

Da ihr eure Macarons mit einer etwas feuchten Füllung verziert, müssen die Macarons innerhalb von 30 bis 45 Minuten maximal nach der Vorbereitung verspeisen werden. Sonst werden sie komplett matschig. Und hier muss ich auch sagen, dass es auch für mit Eis gefüllte Macarons gilt!!!! (nicht lachen, die Frage habe ich tatsächlich schon mal gehabt !) □□

wenn man herzhafte Macarons bäckt, kommt es dann Salz in den Macaronteig?

NEIN! Die Macarons Schalen werden wie gehabt gebacken und dann mit einer herzhaften Creme gefüllt. Man kann aber sehr gut etwas „Fleur de Sel" **auf** die getrockneten Macarons Schalen kurz vor dem Backen bestreuen. Aber nicht zu viel oder lange vorher, sonst löst sich das Eiweiß in der Macaron Masse.

Allez ... hier gibt es noch ein Mini Anleitung wie es gemacht wurde ..... □□

Zutaten für herzhafte Macarons mit Frischkäse und Tapenade:

Die Macarons Schalen mit dem einfachen Rezept oder dem Tant pour Tant Rezept vorbereiten. Dazu kommen Frischkäse, Tapenade , Olivenöl (für mich das Picholine Olivenöl), und Kräuter aus dem Garten....

Alle Fragen über Macarons sind alle zusammen gefasst auf dieser Seite . Danke für eure Zeit und viel Spaß beim Lesen. □□

Ich habe die Schalen am Tag zuvor gebacken und in der Küche stehen lassen.

Dann für den Aperitif erstmal etwas Frischkäse überall geschmiert und dazu nur die Hälfe an Tapenade (weil es sehr kräftig im Geschmack ist).

Zum Verfeinern, etwas Olivenöl überall und hopp mit auf die Pyramide platzieren. (oder in den Mund, für die erste Kostprobe, wie mein Papa sagt: „man weiß ja nie, es könnte schlecht sein !“ □□)

Et voilà .... unsere Pyramide....

Vor dem Servieren habe ich sogar die Macarons Pyramide direkt mit Olivenöl gegossen .... (wir waren nur unter uns)

Es sah einfach so schön aus , und jeder hat sich dann die Macarons mit kleinen Zahnstocher weggepickt!

Jetzt habt ihr eine Idee, um Macarons für euren Papa oder Schatz zum Männertag zu zaubern, und für den Apéritif ist es immer einfacher, sie für den Macarons Touch zu gewinnen!

Ich wünsche euch eine wunderschöne sonnige Woche und ich gehe ganz schnell meine Sendung von Morgen beim WDR (um 16h 15) „daheim und unterwegs“ vorbereiten!

Bon appétit et gros BISOUS

Du möchtest gleich mit dem Macarons Backen anfangen und Dir fehlt einiges? Dann bist Du bei mir richtig!

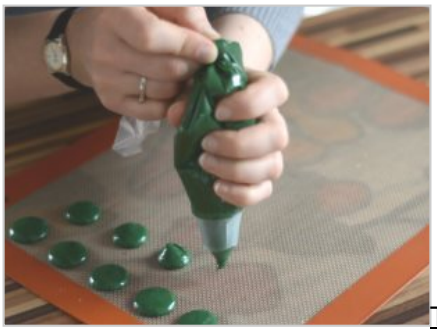
Die meisten Produkte werden speziell für mich in **Frankreich** produziert. Es sind ohne Ausnahme die Produkte, die ich persönlich und in meinem **Koch- & Backatelier** benutze.


Mandelmehl & Macarons Mix



Lebensmittelfarben


Macarons bestellen


Tüllen & Spritzbeutel


Online Backkurs



Macarons Buch

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de