

Recette de Françoise C.

La piperade (Recette du Pays Basque)

1 gros oignon
1 gros poivron vert ou une dizaine de piments doux
6 à 8 tomates bien mûres
2 gousses d'ail
Huile d'olive, sel, poivre, sucre
Piment d'Espelette si vous en avez

Éplucher l'oignon, le détailler en fines rondelles.

Découper le poivron vert ou les piments en lanières d'environ 0,5 cm.

Faire revenir ces ingrédients dans une poêle couverte, avec un peu d'huile d'olive, à feu doux pendant 15 min en remuant régulièrement.

Éplucher les tomates, les couper en dés assez gros, détailler l'ail finement et verser ces légumes dans la poêle. cuire à feu vif, à découvert, en remuant souvent jusqu'à l'évaporation de l'eau des tomates. Assaisonner avec sel, poivre, sucre si les tomates sont acides et une pincée de piment d'Espelette (la touche basque !!)

Ce plat est délicieux surtout préparé avec les tomates d'été bien mûres et accompagne bien des œufs au plat, un poisson grillé ou une viande blanche.

Piperade (Rezept aus dem Baskenland)

1 große Zwiebel
1 große grüne Paprika oder ein Dutzend Paprikaschoten
6 bis 8 reife Tomaten
2 Knoblauchzehen
Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker
Espelette-Pfeffer, wenn Sie ihn haben

Schälen Sie die Zwiebel und schneiden Sie sie in dünne Scheiben.

Schneiden Sie die grüne Paprika oder Chilis in ca. 0,5 cm breite Streifen.

Braten Sie diese Zutaten in einer abgedeckten Pfanne mit etwas Olivenöl bei schwacher Hitze 15 Minuten lang an, wobei Sie regelmäßig umrühren.

Die Tomaten schälen, in große Würfel schneiden, den Knoblauch fein hacken und das Gemüse in die Pfanne geben. Bei großer Hitze und unter häufigem Rühren zugedeckt kochen, bis das Wasser in den Tomaten verdunstet ist. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, falls die Tomaten sauer sind, und einer Prise Espelette-Pfeffer (der baskische Touch!) würzen.

Dieses Gericht ist besonders lecker mit reifen Sommertomaten zubereitet und passt gut zu Spiegeleiern, gegrilltem Fisch oder weißem Fleisch.

Piperade (Baszkföldi recept)

1 nagy hagyma
1 nagy zöldpaprika vagy egy tucat édes paprika
6-8 érett paradicsom
2 gerezd fokhagyma
olívaolaj, só, bors, cukor
Espelette bors, ha van

Hámozza meg a hagymát, és vágja vékony szeletekre.

A zöldpaprikát vagy a chilit körülbelül 0,5 cm-es csíkokra vágjuk.

Ezeket a hozzávalókat egy lefedett serpenyőben, kevés olívaolajjal, alacsony hőfokon, rendszeresen kevergetve 15 percig párolja.

A paradicsomot meghámozzuk, nagy kockákra vágjuk, a fokhagymát finomra vágjuk, és a zöldségeket a serpenyőbe tesszük. Nagy lángon, fedő nélkül, gyakori kevergetés mellett addig főzzük, amíg a paradicsomban lévő víz elpárolog. Sóval, borssal, cukorral, ha a paradicsom savanyú, és egy csipetnyi Espelette-borssal (a baszk érintés!) fűszerezzük.

Ez az étel különösen finom érett nyári paradicsommal elkészítve, és jól illik tükörtojáshoz, grillezett halhoz vagy fehér húshoz.