

Jahrgangssardinen mit Paprikacreme

Kategorie: 02) Vorspeisen kalt/Salate

Rezept Nr.: 490

Portionen: 4

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Sardinen	2 Dosen	vorzugsweise	Jahrgangssardinen
Paprikaschoten	2 Stück	rot	
Piment d'Espelette			
Salz, Pfeffer			
Olivenöl			

Zubereitung

Vorbemerkung: Unter dem Produktnamen "Jahrgangssardinen" gibt es in sehr gutem Olivenöl eingelegte Sardinen, die zur besten Zeit gefangen und von Hand bearbeitet wurden. Sie verbessern sich, ähnlich wie guter Wein, während 4 bis 5 Jahren der Lagerung. Sie - und ähnliche in gutem Olivenöl eingelegte Sardinen - sind um Klassen besser als "normale" Ölsardinen.

1. Für die Paprikacreme: Rote Paprika in Viertel schneiden. Dabei darauf achten, dass man sie in den Einbuchtungen teilt (lassen sich dann leichter schälen). Entkernen, weiße Stege im Innern entfernen und dann schälen. Dann Paprika in kleinere Stücke schneiden, in Olivenöl weichdünsten. Darf nicht schwarz oder braun werden (Deckel). Salzen und pfeffern, evtl., etw. mit etwas Piment d'Espelette würzen, dann mit dem Stabmixer pürieren. Abkühlen lassen. Fertig.

2. Jahrgangssardinen öffnen und zusammen mit der Paprikacreme und einer Scheibe geröstetem französischen Landweißbrot servieren.



Notizen
