Jahrgangssardinen mit frittierter Chioggia-Bete

Kategorie:	02) Vorspeisen kalt/Salate/Amuse-bouche	Vorbereitungszeit:	00:10
Rezept Nr	774	Garzeiten:	00:15
Portionen:	4	Jahreszeit:	Winter

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Sardinen	1 Dose		Jahrgangssardinen
Chioggia-Bete	2 Stück		Chioggia-Bete
Salz			
Piment d'Espelette	1 Msp.		

Zubereitung

Diese kleine Vorspeise lebt von der Qualität der Jahrgangssardinen, dem dafür verwendeten qulitativ hochwertigen Olivenöl und dem Aroma und der Süße der frittierten Bete.

1. Bete schälen, in nicht zu dünne Scheiben und dann in Streifen schneiden. Die Stifte sollten für eine gleichmäßige Garung in etwa quadratisch sein.

2. Die Bete in Olivenöl von allen Seiten gut anbraten (oder frittieren), salzen und leicht mit Piment d'Espelette würzen.

Anrichten: Auf jeden Teller eine Sardine mit etwas Olivenöl geben und daneben die noch leicht warmen Bete-Stifte anrichten. Dazu gegrilltes französisches Landbrot.

Weinempfehlung: Die Süße der Bete verlangt einen Wein mit sehr moderater Säure, wegen der Sardinen darf er jedoch nicht zu fein sein. Eine gute Wahl wäre ein Wein aus der Roussanne-Traube aus dem Süden Frankreichs oder ein eher runder Vermentino aus Ligurien, dem Languedoc oder der Provence (wo er inzwischen nur noch "Rolle" heißen darf).

© ea für

arbovin geschmacksachen

Notizen

© ea für

arbovin geschmacksachen