La Brújula N° 123 | Sardinen in Olivenöl (2023)

K&U-Fisch

Jede Branche hat ihren Branchen-Primus. In Sachen Fischerei ist das die Firma »La Brújula« im spanischen Galizien. Sie nutzt als Fangmethode die traditionelle lokale »Pesca de Xeito«, bei der kleine Boote über Nacht Stellnetze küstennah auslegen. Am nächsten Morgen werden die Netze eingeholt, die Sardinen entnommen und sofort verarbeitet, um dann auf lokalen Auktionen verkauft zu werden. Nur rund 200 Fischer sind für diese Fangtechnik lizensiert. Man kommt nicht umhin, den so gefangenen Sardinen unvergleichlichen Geschmack und Konsistenz zuzubilligen. Sie sind extrem sorgfältig verarbeitet und von Hand verstaut und besitzen eine Reintönigkeit und Intensität im Geschmack, die man im Vergleich mit anderen Konserven kaum glauben mag. Wir hätten nie gedacht, dass es doch solch feine Unterschiede gibt im legendären Dosenfisch. Die saftige Konsistenz dieser Sardinen hier ist einmalig. Die Dose enthält 15 bis 20 Sardinen.

130g

SPEZ9914

K&U
www.weinhalle.de