Jose Gourmet | Kleine Sardinen in Olivenöl

K&U-Fisch

Kleine Sardinen aus dem portugiesischen Atlantik. Eine Wahnsinnsqualität. Fleischig, absolut reintönig im Geschmack, exzellent von Hand verarbeitet, eingelegt in gutem Olivenöl. Solche Konservenqualität ist selten.Rezept-Idee für 2 Personen: Kleine Sardinen mit Tzaziki. Reiben Sie das Fruchtfleisch von einer Gurke, würzen Sie es mit Salz und lassen Sie dann die Masse in einem Sieb abtropfen. Es soll so viel Wasser wie möglich entzogen werden. Füllen Sie am Vortag 2–3 Löffel eines griechischen Yoghurts in einen Gefrierbeutel, denn sie mit einem Gummi verschlossen im Kühlschrank aufbewahren. Geben Sie am nächsten Tag eine halbe Knoblauchzehe gepresst dazu, eine halbe Schalotte, ein paar Fenchelblätter, etwas Cayennepfeffer, je nach Gusto etwas Honig und Olivenöl, sowie fein geriebene Zitronenschale (Bio!). Servieren Sie 2 Dosen dieser kleinen Sardinen dazu, zusammen mit möglichst frischem oder frisch aufgebackenem Baguette.

90g

SPEZ9910

K&U
www.weinhalle.de