



La Quiberonnaise | Sardines au Beurre Bordier (Sardinen in Butter)

K&U-Fisch

Sardinen in Butter? Nur mal um die Sache klarzustellen: Die Butter ist vom französischen Butter-Papst Eric Bordier. Sie ist in Frankreich so beliebt, daß man sie nicht einfach kaufen kann. Man muß meist auf sie warten, denn sie muß reifen, bevor sie in den Verkauf kommt. So werden die Butter-Sardinen von La Quiberonnaise zur exklusiven Spezialität.

Tipp: Man erwärme die geschlossene Dose vorsichtig so, dass sich die Butter verflüssigen kann. Dann öffne man die Dose und gebe ihren Inhalt in eine Pfanne, in der man den Fisch leicht anbrät, bis die Butter kurz davor ist, braun zu werden. Lassen Sie Pfanne und Sardinen leicht abkühlen und genießen Sie die Fische dann lauwarm direkt aus der Pfanne. Dazu ein frisches Baguette und ein Glas guten trockenen Sauvignons aus der Tourraine. Genuss kann so einfach sein, wenn er denn nur so gute Ausgangsprodukte nutzt wie diese hier.

115g
SPEZ996



www.weinhalle.de