La Quiberonnaise | Sardines a l`Huile d`Olive (Sardinen in Olivenöl)

K&U-Fisch

Der Klassiker. Die Öl-Sardine schlechthin. Hier sind es 4 bis 6 pro Dose. Nach kurzem Frittieren tropfen sie ab und werden dann in kaltgepresstes Olivenöl eingelegt. Was hierzulande noch viel zu wenig bekannt ist, ist die Tatsache, daß Sardinen reifen können und besser werden, je länger sie lagern. Deshalb wird auf vielen Dosen der Jahrgang des Fangs vermerkt. Man spricht dann von »Jahrgangs-Sardinen«. Im Lauf der Zeit durchdringt das Öl dabei die Sardinen von allen Seiten. So schmecken sie am besten, finden wir. Sie bleiben saftig, werden aber zugleich weich und mürbe im Fleisch. Man wende dazu die Dose alle 6 Monate und öffne sie im Vergleich zu einer frischen Dose nach einem Jahr.
Der Unterschied ist deutlich zu schmecken bzw. zu fühlen, denn die gereiften Sardinen sind geschmacksintensiver und zergehen auf der Zunge fast wie Nougat. Junge Sardinen haben dagegen festeres Fleisch mit mehr Biß. Dazu ein gutes Sauerteig-Baguette - et voilà, la vie est belle ...

115g

SPEZ997

K&U
www.weinhalle.de