



Sardinillas in Olivenöl

Maisor Kontserbak

Die kantabrische Sardine, gefangen in Sichtweite der Küste des Baskenlandes im Golf von Biskaya, gehört zu den feinsten und dicksten ihrer Art. Im Hafen von Getaria, einem Nachbarort von San Sebastian, wird sie schon wenige Stunden nach dem Fang sorgfältig von Hand ausgenommen, geputzt und in Dosen verstaut, konserviert in Olivenöl, weil nur es den Omega-3-Gehalt der Fische erhält.

Die Öl-Sardinen der Manufaktur Maisor gehören zu den besten ihrer Art. Acht bis zehn makellos von Hand verstaute Sardinillas, also junge, grätenlose Fische, liegen in jeder Dose. Geschmacklich schlicht und ergreifend umwerfend. Fest im Biß, voll und saftig im Fleisch, ungeheuer wohlschmeckend. Das Erkennungsmerkmal der kantabrischen Sardine. In den Restaurants des Baskenlandes und der benachbarten französischen Seite werden sie als Jahrgangs-Ölsardinen serviert, die durch jahrelange Reife in der Dose unglaublich weich und zart geworden sind und einfach hinreißend gut schmecken. Die Sardine zur Kunst erhoben. Ein wunderbares Rezept stammt von Stevan Paul aus Effilee: <https://www.ffmpeg.de/sardine-aus-der-dose-a-la-francaise/>. Macht garantiert glücklich...

85g
SPEZ159



www.weinhalle.de