


# Boqueron (Sardinillas) en Vinagre (in Essig)

## Maisor Kontserbak

Boqueron. Die weiße Sardine ist ein Klassiker der spanischen und mediterranen Küche. Der kleine Fisch besitzt enorme Bedeutung für den Fischfang und die Küche Spaniens. Er ist aber auch einzigartig im Geschmack! Seine zarten Filets zergehen buchstäblich auf der Zunge. Kein Wunder, das Tapas und Pintxos kaum ohne die weiße Sardelle auskommen. In Malaga ist der Fisch so berühmt und beliebt, daß die Einwohner der Stadt »Boquerones« genannt werden ...

Eine legendäre Spezialität der Manufaktur Maisor sind diese in milden Essig mit ein wenig Pflanzenöl eingelegten weißen Filets, sorgfältig zerlegt und geputzt und dann liebevoll zu 18-20 Stück von Hand in das 220g-Glas verstaut. Eine süchtig machende Spezialität, von der man nicht genug haben kann. Fest im Biß und doch butterzart, mild, edel und raffiniert säuerlich im Geschmack. Da läuft einem das Wasser im Mund zusammen und so ist das Glas, einmal geöffnet, im Nu geleert. Unerreichte Qualität.
Tipp: Frischen Rosmarin sehr klein schneiden, auf einem Teller gleichmäßig verteilen, die Boquerones sternförmig darauf anordnen, nach Belieben pfeffern, wirklich gutes, frisches Olivenöl darüber, frisches Baguette, der Himmel auf Erden. Halbkonserve, nur begrenzt haltbar, unbedingt gekühlt lagern. (Haltbarkeit 3 Monate nach Produktion)

220g

SPEZ158

K&U
www.weinhalle.de