Sardines »à l`Huile Piment«

Poisson D´Ouest

Frische Sardinen in hochwertigem Olivenöl, gewürzt mit einem Hauch scharfer Paprika aus dem Baskenland. Die Sardinen bekommt Julien Braun von handwerklichen Fischern aus Roscoff und Douarnenez, bekannten bretonischen Fischerhäfen. Alleine die Qualität der Sardinen begeistert. Es sind junge, fleischige Sardinen, die er hier einlegt. Die scharfe Paprika sorgt für raffinierte Länge am Gaumen, gibt dem Fisch Rückgrat im Geschmack. Julien Braun hat die Sardinen nicht angegrillt, sondern kurz im Dampf gegart, getrocknet und dann in hochwertiges Olivenöl eingelegt. Deshalb sollten Sie diese Konserve am besten im Kühlschrank, auf jeden Fall aber an einem dunklen Ort lagern, bevor Sie sie konsumieren, damit das Öl frisch bleibt und nicht durch die Photonen des Lichts ranzig wird.

200g

SPEZ151

Richten Sie die Sardinen auf einem hitzebeständigen Teller an. Geben Sie auf die Fische Kurkuma und schwarzen Peffer und stellen sie den Teller bei 200°C für 5-8 Minuten in den vorgeheizten Backofen. Geben Sie dann ein erstklassig frisches Olivenöl darüber und genießen Sie die noch warmen Sardinen mit einem guten Weißbrot. Delikatesse pur. Gesunde Küche, die in wenigen Minuten Genuss beschert. Sie lebe hoch, die Sardine!

K&U
www.weinhalle.de