

ANCHOAS EN ACEITE Sardellen in Olivenöl

Maisor Kontserbak

Die europäische Sardelle wird im Golf von Biskaya noch saisonal handwerklich per Ringwaden-Netzen gefangen. Die Fische werden sofort nach dem Fang eingesalzen, in Fässer und Tonnen verstaut, um dort dann ihrer geschmacklichen Perfektion zwischen sechs Monaten und zwei Jahren entgegen zu reifen. In dieser Zeit setzt ein Fermentationsprozess ein, der ihr ursprünglich bitteres Fleisch zart und weich »gart«.

In der Manufaktur Maisor werden die reifen Sardellen schonend von Hand vom Salz befreit, ihre Haut abgeschrubbt, die Fische sorgfältig geputzt, gewaschen und in der Zentrifuge getrocknet, um dann von Hand in diese Dose mit 38-40 Filets verstaut und in Olivenöl konserviert zu werden. Sie schmecken einzigartig, wir kennen keine anderen, auch nicht aus Italien, die hier mithalten können. Fest im Biß, schmelzen sie auf der Zunge. Sie sind raffiniert mild gesalzen und geschmacklich schlicht einmalig, man kann sie pur genießen, aber auch genial mit ihnen kochen und würzen. Umwerfend gut schmecken sie auf geröstetem Brot mit einem Schuß frischen Olivenöls, eine reife Tomate darauf gerieben, ein Sardellenfilet draufgelegt - und fertig ist eine schmackhafte Kleinigkeit, die nach mehr verlangt. Anwendungsbeispiele gerne auf Anfrage. Halbkonserve, im Kühlschrank lagern.

180g

SPEZ1571

K&U
www.weinhalle.de