



## Anchoiade (Sardellenpaste)

Atelier des Saveurs | Pierre Chabert

Anchovis sind filettierte kleine Sardellen, die man, in Salz konserviert, in der mediterranen Küche auf vielseitige Weise als würzende Zutat verwendet. Wegen ihres intensiven Aromas und hohen Salzgehaltes kann man sie pur kaum genießen. Doch auf der berühmten südfranzösischen Fougasse, auf der Pizza oder als Würze zu Fisch, Fleisch und Gemüse laufen gute Anchovis zu aromatischer Hochform auf. Schnell und einfach kann man sie in dieser streichfähigen Sardellenpaste verwenden, einer für Südfrankreich typischen Spezialität aus Sardellen, Olivenöl und einem Hauch Knoblauch.

Vorschläge zur »Anwendung«: Rühren Sie aus der Sardellenpaste und Philadelphia-Frischkäse je nach Geschmack eine sämige Creme. Schmecken Sie mit einigen Tropfen Zitrone und etwas Piment ab. Ein grandios schmeckender Aufstrich, der auf frischem, am besten leicht warmem Baguette zu hinreißender Aromatik aufläuft. Oder geben Sie die Creme auf lauwarmer, festkochende halbierte Kartoffeln, ein Hauch frisch vermahlener Pfeffer darüber, und sie werden Begeisterungstürme ernten. Oder Sie füllen kleine grüne Paprika damit, garen diese im Ofen 10 Minuten bei 220°C bis sie weich sind, und genießen dann die Kunst des Einfachen, die so gar nicht einfach schmeckt. Formidable! Bon Appetit!

90 g Glas

**4,90 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

SPEZ599



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)