



ZUBEREITUNG

1. Die Sardinen säubern und die Innereien herausnehmen, dabei geestes Salzwasser zum Ausbluten verwenden.
2. Die Sardinen filetieren, die Gräten herausnehmen und zur Seite stellen.
3. Die Zitrusfrüchte mit dem Salz im Mixer hacken.
4. Die Sardinenfilets mit dem Salz und den gehackten Zitrusfrüchten bedecken und je nach Größe 1 bis 1 1/2 Stunden marinieren.
5. Die Filets mit Wasser vom Salz säubern und in Olivenöl anrichten, das mit Gartenkräutern und den Schalen der Zitrusfrüchte aromatisiert wurde.
6. Die Oliven bei geringer Geschwindigkeit im Thermomix entkernen.
7. Die Olivenkerne herausnehmen und die Olivenmasse im Thermomix schlagen, bis ein sehr feines Olivenpüree entsteht.
8. Das Püree durch einen Superbag passieren und den ganzen Saft herausdrücken.
9. Den Saft mit Xantana abbinden (0,2 g Xantana pro 100 ml Saft).
10. Kalt stellen und ruhen lassen.
11. Den Boden des Tellers mit dem Saft bedecken.
12. Die Sardinenfilets aus dem aromatisierten Öl nehmen und auf den Olivensaft platzieren.
13. Auf jedes Filet eine Orangenspalte und darauf ein Kräuterblatt und eine Salzlocke legen.

Hinweis der Köche:

Was ist ein Superbag?

Ein Superbag ist ein Beutel, der wie ein Sieb oder Spitzsieb benutzt wird. Die praktische Küchenutensilie ist hervorragend geeignet, um feste und flüssige Zutaten voneinander zu trennen. Der Superbag besteht aus porösem Material, ist hitzebeständig (bis 170 ° C), flexibel und in zwei Größen erhältlich. In Profiküchen wird er gern zum Filtern von Brühen verwendet, da er das nachträgliche Klären erspart, oder zum Abfiltern von Fonds, Saucen usw.



Was ist Xantana?

Das Produkt wird in Gourmetgeschäften und Kräutерläden verkauft. Am besten kann Xantana durch Agar oder Maismehl ersetzt werden, das jedoch erhitzt werden muss, was in diesem Rezept leider nicht möglich ist.