

## Mund-Eruption mit Sardinen

### Für 2 Personen

200 g Sardinen, türkisch	2 Paprika, rot, spitz	2 Paprika, grün, spitz
2 Lauchzwiebeln	3 Zwiebeln	12 Cocktailtomaten
2 Zitronen, unbehandelt	3 Eier	300 g Mehl
50 g Tomatenmark	50 g Kräuterbutter	30 g Maismehl, fein
1 Bund Petersilie, glatt	100 ml Speiseöl	70 ml Olivenöl
30 g Sumak	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Eier, das Mehl und 20 Milliliter Olivenöl zu einem Teig verarbeiten. Den Teig ordentlich durchkneten und abschließend zu einer Kugel formen. Die Arbeitsfläche und die Hände mit Mehl bestäuben und die Kugel zu einer Fläche ausrollen. Anschließend in der Nudelmaschine zu Spaghetti verarbeiten. Die Spaghetti in kochendem Salzwasser bissfest garen. Eine Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Sardinen waschen, trocken tupfen und mit dem Zitronensaft säuern. Danach salzen und durch das Maismehl ziehen. Anschließend das Speiseöl in eine Pfanne geben und die Sardinen darin bei hoher Hitze anbraten, bis das Maismehl goldgelb ist. Dann den Fisch aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier geben, damit das Öl abtropft. Die rote und die grüne Paprika vom Strunk befreien, aufschneiden und beide von den Scheidewänden befreien. Die Zwiebeln abziehen. Die erste Zwiebel in feine Scheiben schneiden, die restlichen grob würfeln. Die Petersilie abzupfen und von den Stielen befreien. Die erste Hälfte der Petersilie grob hacken, die andere Hälfte fein hacken. Die Cocktailtomaten vom Strunk befreien und vierteln. Die Lauchzwiebeln in 0,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. 30 Milliliter Olivenöl in eine weitere Pfanne geben. Sechs Cocktailtomaten, die rote und die grüne Paprika, das Tomatenmark, die grob gehackte Petersilie und die fein geschnittene Zwiebel hineingeben und das Ganze anbraten. Die Spaghetti abgießen und zu dem Gemüse in die Pfanne geben. Anschließend das Ganze drei Minuten ziehen lassen. Die restliche Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Lauchzwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Die restlichen Cocktailtomaten, die restlichen Zwiebeln, die Lauchzwiebeln und die restliche Petersilie mit dem Sumak und dem Zitronensaft abschmecken und das restliche Olivenöl hinzugeben. Das Ganze salzen und pfeffern. Die Kräuterbutter über die Nudeln und das Gemüse geben und gut vermengen. Dieses nun auf Teller geben, die Sardinen über die Nudeln geben und mit dem Zwiebelsalat anrichten.

Sedat Yildiz am 16. November 2009