

# Sardelle, Tomaten-Salat, Ricotta-Rucola-Creme, Aubergine

## Für zwei Personen

### Für die Pecorino-Sardelle:

4 frische Medium Sardellen	1 Raf-Tomate	1 Ei
60 g Pecorino	2 Zweige glatte Petersilie	1 TL Oreganogewürz
2 Zweige Basilikum	1 EL Olivenöl	Mehl
Pflanzenöl	Meersalz	Pfeffer

### Für die Zitronen-Sardelle:

4 frische Medium Sardellen	50 g Ricotta	$\frac{1}{2}$ Bund Rucola
1 Zitrone (Abrieb)	Paniermehl, Pflanzenöl	
Meersalz, rosa Pfeffer		

### Für die Mozzarella-Sardelle:

4 frische Medium Sardellen	1 Aubergine	1 Zehe Knoblauch
1 Ei	100 g Büffelmozzarella	100 ml Weißwein-Essig
1 EL Olivenöl	1 Zweig Basilikum	1 Zweig Thymian
Meersalz		

### Für die Pecorino-Sardelle:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Den Pecorino reiben. Ei, Pecorino und gehackte Petersilie in einer Schüssel mit einer Gabel vermengen, dabei darauf achten, dass es nicht zu weich ist, und mit Pfeffer würzen. Die Sardellen waschen, trocken tupfen, öffnen und flach auslegen. Kopf und Rückengräte entfernen. Das Mehl sieben und auf einen Teller geben. Je eine ausgeklappte Sardelle mit der Ei-Pecorino- Petersilien-Mischung bestreichen und mit einer weiteren Sardelle belegen, anschließend in Mehl wenden. Pflanzenöl in einer Pfanne auf 180 Grad erhitzen und Sardellen darin frittieren.

Die Tomate waschen und vom Strunk befreien. In etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden und mit Basilikum, Oregano, Meersalz und 1 EL Olivenöl vermengen.

### Für die Zitronen-Sardelle:

Sardellen waschen und trocken tupfen, anschließend öffnen, flach auslegen und Kopf und Rückengräte entfernen. Paniermehl mit etwas Zitronenabrieb auf einen Teller geben und die ausgeklappten Sardellen in der Panade wenden. Pflanzenöl in einem Topf auf 180 Grad erhitzen und Sardellen darin frittieren. Rucola waschen, trocken schleudern und klein hacken. Mit Pfeffer und Ricotta vermischen und in einen Spritzbeutel füllen und auf dem Teller portionieren.

### Für die Mozzarella-Sardelle:

Die Sardellen waschen und trocken tupfen, anschließend öffnen, flach auslegen und Kopf und Rückengräte entfernen. Mehl sieben, Basilikum und Thymian abbrausen und trockenwedeln, Thymian klein hacken. Je eine ausgeklappte Sardelle mit einer Scheibe Büffelmozzarella und einem Blatt Basilikum bestreichen und mit einer anderen belegen. Ei aufschlagen, verquirlen und mit etwas Salz würzen. Sardellen in Mehl und dann in Ei wenden. Olivenöl in einem Topf auf 180 Grad erhitzen und Sardellen darin frittieren.

Aubergine waschen, vom Strunk entfernen und in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und durch eine Presse drücken. Eine Grillpfanne erhitzen und die Auberginenscheiben darin grillen, anschließend mit Meersalz, Thymian, 1 EL Olivenöl, Weißwein-Essig und etwas Knoblauch vermengen. Dreierlei von der Sardelle mit Tomatensalat, Ricotta- Rucola-Creme und gegrillter Aubergine auf Tellern anrichten und servieren.

Antonio Radano am 13. Juni 2017