

Schnelle Frühling-Pizzetten mit Sardinen-Filet

Für 4 Personen

400 g Perlzwiebeln	4 EL Zucker	8 Zweige Thymian
200 ml Weißwein	Meersalz, Pfeffer	8-12 frische Sardinenfilets
1/2 Zitrone	80 ml Olivenöl	2 Knoblauchzehen, geschält
4 Blätterteigscheiben a 100g	Mehl	ca. 200 ml Tomatensoße
ca. 12 halbgetr. Tomatenfilets	2 Stängel Basilikum	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die Perlzwiebeln ca. 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, dann herausnehmen und schälen. Zucker in einem backofengeeigneten Topf (oder Pfanne) goldgelb karamellisieren lassen, die Perlzwiebeln und 4 Thymianzweige dazugeben. Mit Weißwein ablöschen, salzen und pfeffern, aufkochen lassen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten weich garen. Die Perlzwiebeln auskühlen lassen und halbieren. Die Backofentemperatur auf 80 Grad reduzieren. Die Sardinenfilets entgräten, vorsichtig abspülen und trockentupfen. Saft der Zitrone auspressen. Filets in eine Pfanne oder Auflaufform geben, mit Olivenöl bedecken, mit Zitronensaft beträufeln, die restlichen Thymianzweige und Knoblauch dazugeben und mit Backpapier abgedeckt im vorgeheizten Ofen bei 80 Grad ca. 10- 15 Minuten garen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Die Backofentemperatur wieder auf 180 Grad erhöhen. Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, mit einer Gabel einstechen und mit einem Teller von ca. 15 cm 4 Kreise ausstechen. Diese auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 15 Minuten vorbacken. Die Pizzetten mit der Tomatensoße bestreichen, mit den Perlzwiebeln und Tomatenfilets belegen und im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad nochmals ca. 10 Minuten backen. Die Pizzetten aus dem Ofen nehmen und mit den Sardinenfilets und Basilikumblättern belegen.

Cornelia Poletto Montag, 11. April 2011