

Marinierte Sardinen mit weißen Zwiebeln und Rosinen

Für zwei Personen

500 g kleine ausgen. Sardinen	1 weiße Zwiebel	3 EL geröstete Pinienkerne
1 EL Rosinen	1 Zimtstange	2 Gewürznelken
2 Lorbeerblätter	2 EL Honig	weißer Balsamico-Essig
1/4 L Weißwein	2 EL gehackte Petersilie	Mehl
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Die Zwiebel abziehen, in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl langsam glasig schwitzen. Den Zimt und die gerösteten Pinienkerne dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sobald die Zwiebel glasig ist, nach und nach mit dem Weißwein ablöschen und einreduzieren. Die Gewürznelken und Lorbeerblätter mitköcheln lassen. Zum Schluss mit Honig und weißem Essig kräftig abschmecken und überkühlen lassen. Vor dem Anrichten die gehackte Petersilie dazugeben. Die Sardinenfilets aufklappen und salzen, leicht melieren und in einer beschichteten Pfanne auf der Hautseite glasig braten. Die stark abgeschmeckte Zwiebel in eine Form geben und die Sardinen darauf legen.

Sarde in Saor: Marinierte Sardinen mit weißen Zwiebeln und Rosinen auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 09. Februar 2018