

Anchovistartine à la catalane

Kategorie: Vorspeise, kalt

Rezept Nr.: 4

Portionen: 4

Zutaten	Mengen	Bemerkungen
Paprikaschoten	2 Stück	gelb und rot
Anchovisfilets	16 Stück	vorzugsweise gesalzene
Olivens	16 Stück	Nicoise
Olivensöl	0	
Landbrot	8 Scheiben	franz.
Knoblauchzehe	1 Stück	

Zubereitung

1. Anchovisfilets 30 Minuten bis 1 Stunde entsalzen, mehrmals Wasser wechseln. entgräten evtl häuten. Möglichst die Doppelfilets zusammenlassen. Findet man keine in Salz eingelegten Anchovis, dann gehen auch in Öl eingelegte, die man gut abtropfen lassen sollte, weil das verwendete Öl geschmacklich oft nicht besonders gut ist.

2. Die rote und die gelbe Paprikaschote enthäuten und in ca. 3 mm breite Streifen schneiden. Sie sollten etwas länger als die Brotscheiben sein.

3. Je 2 Scheiben franz. Landweißbrot grillen und auf einer Seite mit Knoblauch einreiben, ein Doppelfilet der Länge nach über das Brot legen und quer dazu im Wechsel rote und gelbe Paprikastreifen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und zusammen mit den Oliven zum Apéritif servieren (Sehr gut: Pastis).

Die rot-gelben Farben entsprechen den katalanischen Landesfarben (allerdings auch den spanischen und den provençalischen). Es sollte also aussehen wie eine Flagge.

Getränkeempfehlung: Dazu passt ein Pastis, ein trockener Sherry (Fino), ein Pils aber auch ein trockener Weißwein, der allerdings genügend Frucht haben sollte, um dem Knoblauch und dem Salz der Sardellen widerstehen zu können, z.B. eine weißer Côtes-du Roussillon aus Grenache blanc, Marsanne, Roussanne und Vermentino/Rolle. Ebenso aber auch ein Vermentino aus dem Languedoc oder der Provence. Sehr schön auch ein fruchtiger, trockener Rosé.



Notizen
