



Peters Anchovis

Variante 2

Eine Vorspeise aus 5 Zutaten

Als ich 2007 aus München zurück gekommen war und meine Familie in Berlin einen erschöpfenden Bericht über meinen Aufenthalt in der bayrischen Metropole forderte, nahm in meinen Schilderungen der kulinarische Aspekt meines Ausflugs einen herausragenden Platz ein.

Allerdings war ich nicht wirklich in der Lage alles zu beschreiben oder gar nach zu kochen, was ich südlich des Mains noch kurz zuvor mit großem Genuss verspeisen durfte. Lediglich diese einfach Vorspeise, die es mir so angetan hatte, und die eigentlich „Erhards Anchovis“ heißen müsste, konnte ich meinen Lieben seither immer wieder mal vorsetzen, wenn auch in einer radikal vereinfachten Version, die Erhard – so will ich vermuten – nur in absoluten Ausnahmefällen akzeptieren würde. Aber ich gelte zu Recht als Ausnahmefall, zeichne ich mich doch in erster Linie als Esser aus - in der Küche bin ich ein Ausfall, und es liegt mir fern, hier Ahnung von Dingen vorzutäuschen, von denen ich nicht die geringste habe. Die Idee, sich von mir bekochen zu lassen, wäre also keine gute, und ich würde ein solches Ansinnen ablehnen und auf den Chinesen in der Kantstraße (s. Foto) verweisen.



Peters Anchovis (Variante 2)

Eine Vorspeise mit folgenden 5 Zutaten:

Anchovis aus der Dose
geröstete Paprika aus dem Glas
Weißbrotscheiben (notfalls Toastbrot)
Knoblauchzehen
Olivenöl

Für die Zubereitung sind 10 Minuten erforderlich:

Weißbrotscheiben zuschneiden, falls kein Weißbrot zur Verfügung steht, kann auch Toastbrot genommen werden.

Das getoastete Brot mit einer Knoblauchzehe einreiben.

Anchovis in angemessenem, nicht zu großem Abstand darüberlegen und quer darauf die roten Paprikastreifen.

Eventuell noch ein wenig Olivenöl auf Anchovis und Paprikastreifen träufeln.

Fertig!

Diese einfache und schnelle Spielart meines Vorspeisenrezeptes eignet sich besonders für Gartenfeste zu denen ich mir auch künftig Einladungen erhoffe.

Peter Cujé
(abgewandelt nach einem Originalrezept von Erhard Arbogast)