

Anchovis-Törtchen

Kategorie: 02) Vorspeisen kalt/Salate/Amuse-bouche
Rezept Nr 512
Portionen: 4

Vorbereitungszeit: 00:20
Garzeiten: 00:20
Jahreszeit: Ganzjährig

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Blätterteig	4 Stück	10x15 cm Rechtecke	Blätterteigplatten
Tomates confites	250 Gramm	halbgetrocknete Tomaten	tomates confites
Sardellen	10 Stück	in Salz eingelegte	
Kapern	2 EL	kleine, in Essig eingelegte	
Haselnüsse	100 Gramm	ganze Kerne oder Pinienkerne	
Citrons confits	3 TL	kleingeschnitten "brunoise"	Citrons confits
Basilikum	1 Bund		
Thymianzweig	1 Stück	vorzugsw. Zitronenthymian	
Zitrone	1 Stück		
Sarawakpfeffer		aus der Mühle	

Zubereitung

1. Die Blätterteig-Rechtecke zwischen Backpapier und 2 Backbleche, Backpapier und Abstandshaltern (damit sie flach bleiben, aber etwas gehen können) bei 200° ca. 20 Minuten backen. Danach das obere Blech und Backpapier entfernen und kurz bräunen. (siehe im Detail > Allgemein > Blätterteigplatten backen). Abkühlen lassen.

2. Die in Salz eingelegten Anchovis säubern, 30 Minuten wässern, mit Küchenpapier abtrocknen und leicht mit wenig Olivenöl beträufeln. Mit einem Zestenreißer die Zitronenschale in feine Streifen reißen. Basilikum in feine Streifen schneiden.

2. Eine Würzpaste machen, indem man die citrons confits und 2/3 der tomates confites*, die Haselnüsse, die Kapern (einige für die Deko übrig lassen) und den Thymian zusammen mit einem großen Messer kleinhackt. Man kann alles auch in einen elektrischen Zerkleinerer geben, aber nicht zu fein werden lassen.

3. Die gebackenen Blätterteig-Rechtecke mit dieser Würzpaste bestreichen. Die Sardellenfilets darauf schön anrichten und mit den restlichen Trockentomaten dekorieren. Darüber einige Kapern, Basilikumstreifen und - sofern verfügbar - einige Thymianblüten darüber streuen.

*confire bedeutet in der (franz.) Küchensprache einmachen, im eigenen Saft einkochen bis hin zu trocknen mit Kräutern/Öl etc. (z.B. halbgetrocknete Tomaten). Bei den citrons confits werden im Handel erhältliche (marokkanische) in Salzlake eingelegte Zitronen verwendet. Auf Märkten gibt es diese Salzzitronen häufig auch einzeln und sie lassen sich auch selbst herstellen - aufwändig oder als Quickie (siehe Link "citrons confits").



Notizen
