






Sardinen auf Kartoffel-Olivenstampf

 Leicht  30 min  2 Personen

Zutaten

- 2 Dose „Sardinen in bretonischer Butter“
Art.-Nr. 28600 auf www.deutschesee.de/shop
 - 700 g Kartoffeln
 - Salz
 - 6 Kalamata-Oliven
 - 6 grüne Oliven
 - 60 g Salzbutter
 - Muskatnuss
 - 1 Apfel, säuerlich fest
 - Einige Blätter Brunnenkresse
 - 1 Zwiebel
 - 2 Knoblauchzehen
 - 2 EL Preiselbeeren, eingelegt
 - Pfeffer
- Dazu passt
- Grauburgunder von Felix Mayer
Art.-Nr. 28460 auf www.deutschesee.de/shop

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Kartoffeln schälen, würfeln, im Salzwasser kochen und anschließend abgießen. Oliven grob hacken. Die Hälfte der Salzbutter zu den Kartoffeln geben und grob stampfen. Gehackte Oliven unterheben, mit Muskatnuss abschmecken und den Kartoffel-Olivenstampf warm stellen.

Schritt 02

Apfel waschen und in Scheiben schneiden. Brunnenkresse putzen und waschen. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel halbieren und in Spalten schneiden. Knoblauch in Scheiben schneiden. Die restliche Salzbutter in einer großen Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin ca. 2-3 Minuten braten. Anschließend die Sardinen mit der Butter aus den Dosen und die Apfelscheiben hinzugeben und für ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze mitbraten.

Schritt 03

Kartoffel-Olivenstampf und Apfelscheiben anrichten und die Sardinen und Zwiebelspalten darauf verteilen. Alles mit Brunnenkresse bestreuen und mit den Preiselbeeren beträufeln. Die restliche Bratbutter von den Sardinen darum verteilen und alles mit Pfeffer würzen.

Tipps & Tricks

Die noch geschlossene Sardinendose für einige Minuten in lauwarmes Wasser legen, so lassen sich die Sardinen im Ganzen aus der Dose nehmen.

Der perfekte Wein

Sardinen in bretonischer Butter sollten durch einen feinen frischen Wein komplementiert werden und das buttrige durch Frische ergänzen.



Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür