

Italienische Rezepte

Acciughe al verde (Sardellen in Kräutersauce, Piemont)

Gattung: talien, Kalt, Knoblauch, Sardelle, Vorspeise

16	In Salz eingelegte Sardellen	1	Tas. Olivenöl extravergine
2	Handvoll Petersilie	2	Essl. Weinessig
2	Knoblauchzehen	1	Prise Chili
2	Eidotter; hartgekocht		Salz

Dieses einfache und sehr schmackhafte Gericht wurde oft bei einer 'Merenda sinoira', d.h. bei einer sommerlichen Brotzeit um sechs Uhr abends eingenommen. Danach arbeitete man wieder auf den Feldern, bis es dunkel wurde. In der Osteria wurde das Gericht gern in Gemeinschaft gegessen, man trank und sang dabei.

Teresa Secco: Während ich die Eier hart koche, säubere ich die Sardellen vom Salz und den Gräten und richte sie auf einer Servierplatte an. Anschließend bereite ich die Salsa verde vor, mit der die Sardellen garniert werden: mit dem Wiegemesser hacke ich Knoblauch, Petersilie und die hart gekochten Eidotter klein, gebe sie in eine Schüssel, gieße Essig und Öl darüber und würze alles mit Chili und Salz. Dann wird alles sorgfältig mit einer Gabel vermengt. Ich gieße die Sauce so über die Sardellen, dass sie ganz bedeckt sind.

Vor dem Servieren lasse ich das Gericht sechs bis sieben Stunden ziehen, damit die Saucenflüssigkeit die Sardellen ganz durchdringen kann.