

Rougets Monte-Carlo

dg: ssg

Mit grosser Sicherheit, das beste Fischsandwich ever.
Dann diese köstliche Sardellenbutter! Und wenn schon Zitrone, dann Kaffirlimesaft.
Ein amüsanter, leicht zu realisierendes Gericht. Zu geniessen en plein air.

2 kleine Rougets de roche, vom Mittelmeer
Olivenöl
Kaffirlimesaft
Salz & Pfeffer
Butter
Baguettes
*Sardellenbutter

Die Fischchen schuppen, ausnehmen, waschen und trocknen.
Mit einem sehr scharfen Messer seitliche Einschnitte beidseitig anbringen, oder fürs Sandwich filetieren.
Filets mit Olivenöl bestreichen, salzen & pfeffern.
Am besten auf Holz grillieren, notfalls in der Pfanne.
Die Baguettes mit *Sardellenbutter bestreichen und je ein Rougetfilet drauffügen. Mit etwas Limesaft beträufeln.

***Beurre d'anchois = Sardellenbutter**

100 g Sardellenfilets abspülen, trocknen und etwas zerkleinern.
Mit 250 g Butter im Cutter fein mixen.

Wenn am Meer gegessen, in Baguettes füllen.

Wenn serviert, mit Strohkartoffeln, halbiertes Kaffirlime und separatem *Beurre d'anchois servieren.

Weinbegleiter

Rosé de Provence, Ch. Minuty Rosé et Or passt perfekt.