

Fischrezepte

Baguettescheibchen Mit Ölsardinen

Gattung: Fisch, Imbiss, Kalt, Meerwasser, Sardine

18 kleine Ölsardinen	1 unbehandelte Orange
2 Knoblauchzehen	6 Eisberg-Salatblätter
Saft einer Zitrone	18 dünne BaguettebrotscHeibchen
Salz	6 Cocktailtomaten
schwarzer Pfeffer adM.	18 grüne Oliven ohne Stein

1. Ölsardinen abtropfen lassen. Knoblauchzehen schälen und durch die Presse drücken, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer mischen. Sardinen mit der Marinade beträufeln und 30 Minuten durchziehen lassen.

2. Orange waschen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Salatblätter waschen, Wasser abtropfen lassen und die Blätter in je 3 Stücke teilen. BaguettebrotscHeibchen im Toaster hellbraun anrösten. Tomaten waschen, in je 3 Scheibchen schneiden.

3. Die Ölsardinen aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Baguettescheibchen auf einer Servierplatte verteilen. Erst Salatblätter, dann Orangenscheiben, Ölsardinen, Tomatenscheibchen und Oliven darauf verteilen und mit kleinen Spießchen fixieren.