



Sardinen Rillettes

Frisch aus Daniels Küche

Leicht vorzubereiten und immer Willkommen bei sommerlichen Apero-Abenden. Entweder wie auf dem Photo auf Gurkenscheiben serviert oder einfach in einem kleinen Einmachglas mit frischen Baguettescheiben auf den Tisch gestellt, so dass jeder sein Häppchen selbst mit einem kleinen Messer zubereitet.

300g Frischkäse (St.Moret, Philadelphia,..)
1 Schalotte
Schnittlauch,
1 Zitrone
Salz, Pfeffer

2 Dosen Ölsardinen



1. Den Frischkäse mit der sehr fein gehackten Schalotte, dem in feine Ringe geschnittenen Schnittlauch, und dem Saft der Zitrone mischen, mit wenig Salz (eher mehr Zitronensaft) und Pfeffer abschmecken. Aufpassen und kosten: Eine Zitrone kann groß oder klein sein, viel oder wenig Saft geben, sehr sauer oder weniger sauer sein, müsst ihr abschmecken.
2. Das Öl der Sardinen abgießen, die Sardinen in Stücke zupfen, dabei eventuelle Schuppen und Mittelgräte entfernen (oder gleich Sardinenfilets verwenden). Die zerrupften Sardinen mittels einer Gabel mit der Frischkäsepreparation vermischen. Es sollte keine gleichmäßige Masse geben, sondern noch feine Sardinenstückchen enthalten.