

Sardellen mit Peperoni-Mayonaise bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr frische (!) Sardellen, 50 gr Mehl, 1 ganz frisches Ei, 50 ml Milch, 200 gr Mayonaise, 2 Peperoni, 2 Esslöffel Limonensaft, 1 Esslöffel gehackte Petersilie, 1 Esslöffel feingehacktes Basilikum, 1 Esslöffel feingehackte Kapern, 500 ml (Oliven-) Öl.

Die Vorbereitungen:

Die Peperoni längs aufschlitzen, die Kerne entfernen und in schmale Streifen schneiden, dabei entweder Handschuhe tragen oder hinterher die Hände SEHR gut waschen, es brennt sonst fürchterlich, wenn man mit den Händen an die Augen oder den Mund kommt. Die Mayonaise mit den Peperonistreifen, Petersilie, Limonensaft, Basilikum und Kapern (wer eines davon nicht mag, läßt es einfach weg) verrühren und zugedeckt ziehen lassen. Die (wirklich frischen) Sardellen waschen und auf Küchenkrepp abtrocknen, Milch mit dem Ei verrühren und das Mehl auf einen Teller sieben.

Die Zubereitung:

Das Öl in einer hohen Pfanne erhitzen, bis an einem hineingehaltenen Holzstäbchen kleine Blasen aufsteigen. Die abgetrockneten Sardellen im Mehl wenden, das überschüssige Mehl abklopfen und durch die Ei-Milch-Mischung ziehen.

Die Sardellen in kleinen Mengen im sehr heißen Fett fritieren. Auf Küchenkrepp entfetten und sofort mit der Peperoni-Mayonaise servieren.

Guten Appetit!