



170g
SPEZ157

Antxoa (Sardelle) in Olivenöl

Maisor Kontserbak

Die europäische Sardelle wird im Golf von Biskaya handwerklich saisonal per Ringwaden-Netzen gefangen. Die kleinen, fetten Fische werden sofort nach dem Fang eingesalzen, in Fässer und Tonnen verstaut und reifen dort dann zwischen sechs Monaten und zwei Jahren ihrer geschmacklichen Perfektion entgegen. Während dieser Reifezeit setzt ein Fermentationsprozess ein, der ihr ursprünglich bitteres Fleisch zart und weich »gart«. In der Manufaktur Maisor werden die reifen Fische schonend von Hand vom Salz befreit, ihre Haut wird abgeschrubbt, die Fische sorgfältig geputzt, gewaschen und in der Zentrifuge getrocknet, um dann von Hand in dieses 170g-Glas (38-40 Stück) verstaut und mit Pflanzenöl konserviert zu werden.

Die Sardellen von Maisor schmecken einzigartig. Sie haben nichts mit der gemeinen Dose aus dem Supermarkt gemein, sind fest im Biß, schmelzen auf der Zunge ab wie Nougat, sind raffiniert mild gesalzen und geschmacklich das pure Vergnügen. Was für eine Delikatesse! Man kann sie pur genießen, so gut sind sie, aber auch genial mit ihnen kochen und würzen. Umwerfend gut schmecken sie auf angeröstetem Brot, darauf ein Schuß frischen Olivenöls, eine reife Tomate darüber gerieben, ein Sardellenfilet draufgelegt, und fertig ist eine unglaublich leckere Kleinigkeit, die nach mehr verlangt. Anchovis, wertvoll und vom Feinsten. Weitere Anwendungsbeispiele gerne auf Anfrage. Halbkonzerve, bitte im Kühlschrank lagern.



www.weinhalle.de