

Maultaschen mit Sardellen-Butter

Maultaschen vertragen kräftige Geschmacksaromen. Noch dazu, wenn sie eine solch kräftige Füllug haben wie diejenigen, die ich gekauft hatte.

Ich habe daher einfach eine würzige Sardellen-Butter kreiert.

Dazu zerlasse ich Butter in der Pfanne und gebe kleingeschnittene Sardellenfilets hinein. Diese brate ich einige Minuten an, wobei sie zum Teil in der Butter zerschmelzen.

Dann brate ich die gegarten, kleingeschnittenen Maultaschen darin an.

Ich wollte die Maultaschen zuerst, um dem Gericht noch mehr Würze zu geben, mit etwas Fisch-Sauce würzen. Dann fiel mir ein, dass asiatische Fisch-Sauce ja aus Sardellen hergestellt wird, die in Salzlake gereift werden. Da hätte ich somit eigentlich nur nochmals Sardellen in flüssiger Form hinzugegeben. Also ließ ich die Fisch-Sauce einfach weg. Und die ebenfalls angedachte dunkle Soja-Sauce ließ ich auch gleich weg. Die gebratenen Sardellen in der Butter geben dem Gericht genügend Würze, wie sich herausstellte. Nicht einmal salzen muss man das Gericht.

Serviert in einem tiefen Pasta-Teller.

Garniert mit frisch zerkleinerter Petersilie.

Ein herrliches Gericht!

[amd-zlrecipe-recipe:556]