



ZUCCETTIMUS MIT SARDINEN

QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

8 Stück	Sardinen, frisch
60 ml	Weissweinessig
1 EL, gest.	Kristallzucker
	Meersalz
1	Zucchini, mittelgross
1	Schalotte(n)
1	Knoblauchzehe(n), gepresst
	Pinienkerne
	Pfeffer
	Basilikumblätter (optional)
	Blattspinat (optional)

FÜR DAS ZUCCETTIMUS

300 g	Zucchini
1 kleine	Zwiebel(n)
2	Knoblauchzehe(n)
2 EL	Olivener Öl
300 g	QimiQ Rahm-Basis
	Salz und Pfeffer
1 TL	Oregano, getrocknet
	Wasabi paste
3	Getrocknete Tomaten in Öl

ZUBEREITUNG

1. Für das Mus Zuccetti putzen und blättrig schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Olivenöl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Zuccetti einrühren und andünsten.
2. QimiQ Classic, Salz, Pfeffer, Oregano, einen Spritzer Wasabipaste und getrocknete Tomaten zugeben und alles ein paar Minuten leise kochen. Masse zu einem Püree mixen. Schalen mit Frischhaltefolie auslegen, Püree einfüllen. Etwa 6 Stunden kühl stellen.
3. Sardinen putzen: Kopf mit einer Drehbewegung entfernen und das Rückgrat aus den Filets ziehen. Sardinen in eine Schüssel legen. $\frac{1}{4}$ Wasser mit Essig, Zucker und einer guten Prise Meersalz aufkochen. Diese Marinade heiss, aber nicht mehr kochend auf die Sardinen giessen. Sardinen in der Marinade ca. 15 Minuten ziehen lassen.
4. Zuccetti putzen und in feine Streifen schneiden. Schalotte schälen und feinst schneiden. Zuccettistreifen und Schalotte mit gepresstem Knoblauch, ein paar Pinienkernen, Salz, Pfeffer, einem Spritzer von der Sardinenmarinade, einer Handvoll Basilikum- oder Spinatblätter und Sardinenstücken locker vermischen und mit dem Mus anrichten.