



# ZUCCHINIMUS MIT SARDINEN

## QimiQ VANTAGGI

- Alkohol- und säurestabil
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



semplicement

## INGREDIENTI PER 12

<b>8 Stück</b>	Sardina, fresca
<b>60</b>	Aceto di vino bianco
<b>1 EL, gest.</b>	Zucchero cristallino
	Sale marino
<b>1</b>	Zucchina,
<b>1</b>	Scalogno
<b>1</b>	Dente d'aglio,
	Pinoli
	Pepe
	Foglie di basilico (optional)
	Spinaci in foglie (optional)

## FÜR DAS ZUCCHINIMUS

<b>300 g</b>	Zucchina
<b>1</b>	Cipolla (Cipolle)
<b>2</b>	Dente d'aglio
<b>2</b>	Olio d'oliva
<b>300 g</b>	QimiQ Classic
	Sale i pepe
<b>1</b>	Origano, secco
	Pasta di Wasabi
<b>3</b>	Pomodori secchi sott'olio

## PREPARAZIONE

1. Für das Mus Zucchini putzen und blättrig schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Olivenöl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Zucchini 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. Zucchini putzen und in feine Streifen schneiden. Schalotte schälen und feinst schneiden. Zucchiniestreifen 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.