Geräucherte Sardellen mit Kaviarmousse

> *" Ich habe für Sie ein Gericht mit viel Liebe aus Griechenland kreiert: geräucherte Sardellen mit Kaviarmousse! Bon appétit! "*
>
> **— Giorgos Tsoulis**

- **Reicht für:** 2 Personen
- **Zubereitung:** Kochzeit 45 Minuten, insgesamt 60 Minuten
- **Schwierigkeitsgrad:** hoch
- **Nachhaltigkeit:** Griechische Sardellen gehören zu den wenigen Mittelmeerfischen mit stabilen Beständen. Auch im Atlantik geht es den Beständen gut. Manche Sardellenfischer sind vom Marine Stewardship Council zertifiziert. Mindestreferenzgröße für die Bestandserhaltung = 9 cm.
- **Saison:** Kaufen Sie Sardellen in den Frühlings- und Sommermonaten.

Für die Sardellen

- 100 g Sardellen (entgrätet und gereinigt)
- 200 g dunkelbrauner Zucker
- 10 Zweige Thymian
- 5 Zweige Rosmarin

Für den Kaviar

- 40 g weißer Kaviar
- ½ Tasse fein gehackter Zwiebeln
- Saft ½ Zitrone
- 300 ml Sonnenblumenöl

Für die Schalotten

- 4 Schalotten, geputzt
- 1 EL Weißweinessig
- 1 TL Zucker

Für das Kräuteröl

- 150 ml Sonnenblumenöl
- 40 g Petersilie
- 40 g Frühlingszwiebeln, nur der grüne Teil

Für das Tomatentatar

- 1 Tomate, entkernt und gewürfelt
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 TL Kapern, fein gehackt
- Ein Schuss Tabasco
- 1 TL Zitronensaft
- 1 EL Olivenöl

Für das Brot

- 50 g hausgemachtes Brot, in lange Streifen geschnitten
- 50 g Butter
- Salz

Zubereitung der Sardellen

- Einen tiefen Topf mit Alufolie auslegen. Die Alufolie muss Boden und Seiten des Topfes vollständig bedecken (es sollten keine Stellen frei bleiben). Deckel ebenfalls mit Alufolie bedecken und sicherstellen, dass keine Stellen frei bleiben.
- Wenn die Sardellen noch nicht gereinigt und entgrätet sind, den Bauch mit einem scharfen Messer aufschneiden und die Gräten entnehmen.
- Den braunen Zucker mit Thymian und Rosmarin in den Topf geben und mit Alufolie abdecken. Mit einem scharfen Messer Löcher in die Folie stechen.
- Den Deckel auflegen. Bei großer Hitze auf den Herd stellen.
- Wenn es zu rauchen beginnt, die Sardellen hineinlegen und Deckel schließen. Sardellen 3 Minuten räuchern. Vom Herd nehmen und ruhen lassen.

Zubereitung der Mousse

- In einem Mixer den Kaviar, Zwiebeln und Zitronensaft bei mittlerer Geschwindigkeit verarbeiten. Nicht übertreiben, sondern sobald alles durchmischt ist, langsam das Sonnenblumenöl hineinträufeln (so ähnlich wie bei einer Mayonnaise).
- Wenn die Mischung leicht und fluffig ist, aus dem Mixer in eine Schüssel geben und in den Kühlschrank stellen.

Zubereitung der Schalotten

- Schalotten, Essig und Zucker in einen kleinen Topf geben. Mit Wasser aufgießen, bis die Schalotten ganz bedeckt sind. Bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten kochen, bis die Schalotten weich und karamellisiert sind.
- Wenn sie goldbraun und weich sind, die überschüssige Flüssigkeit abgießen und abkühlen lassen.
- Schalotten nach dem Abkühlen mit einem scharfen Messer der Länge nach in der Mitte durchschneiden und die einzelnen Schichten trennen.
- Als Nächstes eine Pfanne bei großer Hitze auf den Herd stellen, Schalotten hineingeben und gut bräunen.

Zubereitung des Kräuteröls

- Alle Zutaten in eine Küchenmaschine geben und 5 Minuten verrühren.
- Die Zutaten in einen kleinen Topf geben und bei niedriger Hitze auf 100 °C erhitzen.
- Als Nächstes ein Sieb mit einem Kaffeefilter auslegen und über eine Schüssel hängen.
- Die Mischung langsam in den Kaffeefilter gießen und abseihen lassen.

Zubereitung des Tomatentatars

- Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Löffel gründlich verrühren. In den Kühlschrank stellen.

Zubereitung des Brots

- Butter bei mittlerer bis hoher Hitze in einer Pfanne zerlassen, sobald sie schmilzt das Brot in die Pfanne geben.
- Das Brot leicht salzen und, wenn es geröstet und goldbraun ist, wenden. Wieder leicht salzen und aus der Pfanne nehmen.

Anrichten

- Das Brot auf einen Servierteller legen, das Tomatentatar darübergeben und die Sardellen auf das Tatar legen. Neben den Sardellen einen Löffel Kaviarmousse anrichten, ein Stück Schalotte darauflegen. Zum Abschluss den Rand des Tellers mit Kräuteröl beträufeln.