



Sardinen in Kartoffelhülle mit Oliven Salat

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Schwer

Zutaten

20 Portionen

3,5 kg	frische Sardinen (küchenfertig)	10	große Kartoffeln, festkochend
30 g	Knoblauchzehen		Salz und Pfeffer
	Frittieröl		Zahnstocher
10	Limetten	1 kg	Staudensellerie
5	Karotten	1	Bund Frühlingslauch
5	Knoblauchzehen	750 g	Grüne Oliven ohne Stein
500 g	Feta	1	Bund Thymian
1	Bund Petersilie	400 g	Sonnenblumenkerne
150 ml	Olivenöl	1,5 EL	Harissa
5	Zitronen		Pfeffer

Zubereitung

Die küchenfertigen Sardinen waschen.

Die Kartoffeln schälen. Von 5 Limetten Zesten abreiben. Den Knoblauch schälen und hacken. Die Limetten-Zesten mit dem Knoblauch und etwas Salz und Pfeffer vermischen.

Die Kartoffeln in möglichst dünne große Scheiben schneiden. Jede Sardine mit der Salz Limetten-Mischung innen und außen würzen. Nun mit den Kartoffelscheiben möglichst mittig ummanteln und mit Zahnstochern feststecken.

Das Frittieröl auf 170°C erhitzen und die Sardinen ca. 2 - 3 Minuten goldgelb garen.

Den Staudensellerie in feine Scheiben schneiden. Die Karotten schälen, vierteln und ebenfalls in Scheiben schneiden. Thymian und Petersilie hacken. Den Frühlingslauch längs in Scheiben schneiden. Den Feta zerbröseln. Knoblauch hacken.

Aus Zitronensaft, Knoblauch, Harissa, Olivenöl, Thymian, Petersilie und Pfeffer ein Dressing herstellen. Das geschnittene Gemüse, den Oliven und dem Feta mit dem Dressing vermengen.

Salat portionieren und Sardinen auflegen. Die restlichen Limetten in Scheiben schneiden und dazugeben.

Nach Belieben mit Sonnenblumenkernen garnieren.

