Sardinen vom Grill

mit Oliven-Paprika-Tapenade

Für den Fisch

1 kleine Knoblauchzehe
¼ Bund glatte Petersilie
4 EL Olivenöl
Abrieb von 1 Bio-Zitrone
grobes Meersalz
12 Sardinen (küchenfertig)

Für die Tapenade

½ rote Paprikaschote
½ gelbe Paprikaschote
40 ml Olivenöl + etwas zum Braten
140 g schwarze Oliven (ohne Stein)
2–3 Zweige Rosmarin
2–3 Zweige Thymian
Abrieb von 1 Bio-Zitrone
2 EL Räucheröl

Außerdem

Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1. Die Knoblauchzehe schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Das Olivenöl mit Knoblauch, Petersilie, Zitrone und etwas Meersalz vermischen. Die Sardinen von innen und außen waschen und trocken tupfen, die Marinade auf den Fische verteilen und ca. 1 Std. einziehen lassen.

2. Die Paprika waschen und von Kernen und weißen Häuten befreien. Dann schälen und klein würfeln. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Paprikawürfel anbraten und auskühlen lassen. Die Oliven sehr fein hacken. Rosmarin und Thymian waschen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken. Paprika, Oliven, Kräuter, Zitronenabrieb, Räucher- und dem restlichen Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Den Grill anfeuern. Den Rost leicht mit Öl einpinseln. Die Sardinen auf dem heißen Grill von beiden Seiten in ca. 5–7 Min. schön knusprig grillen. Vom Grill nehmen und leicht mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Die fertigen Sardinen auf einer Platte anrichten, die Tapenade darüber verteilen und servieren.

Rosmarin, Dachgarten, Käfer Feinkostladen