Rezept

Frittierte Sardellen mit Anchovis-Dip – türkische Meze

Ein Rezept von Frittierte Sardellen mit Anchovis-Dip – türkische Meze, am 12.10.2024

Zutaten

6	Anchovisfilets (in Salz eingelegt)
4 EL	Olivenöl
einige Spritzer	Zitronensaft
150 g	feines Maismehl
	Findik Yagi (geschmackneutrales Haselnussöl; ersatzweise Sonnenblumenöl) zum Frittieren
2 EL	Mayonnaise
1 EL	fein gehackter Dill
750 g	frische Sardellen
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Für den Dip die Anchovisfilets waschen und trocken tupfen, klein schneiden und in einen hohen Rührbecher geben. Mayonnaise und Olivenöl hinzufügen und alles mit dem Stabmixer zu einem glatten Dip aufschlagen. Den Dill unterrühren, den Dip mit Zitronensaft abschmecken und kühl stellen.

2. Für die Sardellen die Fische waschen und trocken tupfen, die Bauchseiten aufschneiden, die Innereien entfernen und die Köpfe abschneiden. Die Sardellen aufklappen und mit den Fingern jeweils das Rückgrat und die damit verbundenen Gräten vom Kopf her so abziehen, dass die Filets verbunden bleiben. Die aufgeklappten Filets mit Maismehl bestäuben.

3. Das Öl in einem Topf oder einer Pfanne auf 180° erhitzen - es hat die richtige Temperatur, wenn an einem Holzkochlöffelstiel, den man hineinhält, kleine Blasen aufsteigen. Die Sardellen im Öl portionsweise knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und noch heiß mit dem Dip servieren.