

Gebratene Sardinen mit Kartoffel-Oliven-Salat

12 frische Sardinen (so frisch, wie irgend möglich oder gute tiefgefrorene)
400 g Pellkartoffeln
50 g schwarze Oliven
50 g grüne Oliven
1 Zwiebel, fein geschnitten
1/8 l Geflügelbrühe
1 EL Petersilie, fein geschnitten
2 EL Olivenöl
1 EL Kräuternessig
Saft einer Zitrone
etwas Mehl
Salz, Pfeffer
Butter zum Anbraten

Die Kartoffeln abkochen und pellen. Die Oliven in Scheiben schneiden.

Die Sardinen entgräten. Dabei die Sardinen mit der einen Hand am Rücken halten und mit der anderen Hand den Kopf samt der Rückengräte ablösen, so dass die beiden Filets beieinander bleiben. Die Filets waschen, trockentupfen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. In Mehl wenden, in Butter goldbraun braten und warm stellen.

Die noch lauwarmen Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Mit den schwarzen und grünen Oliven mischen und mit der Brühe, Zwiebel, Essig und Öl abschmecken.

Den Kartoffelsalat in der Tellermitte anrichten und die Sardinen anlegen. Mit Petersilie garnieren.