

Peperonata in Bagna cauda

Gegrillte Paprika in Sardellensauce

Für 4 Personen

VORBEREITUNG

15 Min.

KOCHZEIT

1 Stunde

ZUTATEN

18 Knoblauchzehen

24 Sardellenfilets in Öl

150 ml natives Olivenöl extra,
mildfruchtig

480 ml Vollmilch

50 g Butter

2 rote Paprika

1 gelbe Paprika

feines Meersalz

Bagna cauda ist ein typisch bäuerliches Herbstgericht des Piemont. Es wird meist warm gegessen; der Name bedeutet übersetzt „warme Sauce“. Kleine Keramikstövchen, die sogenannten Fojòts, stehen auf dem Tisch vor jeder Person und halten mithilfe eines Teelichts die Sauce warm. So verwandelt sich das Mahl in ein geselliges Erlebnis, das an ein Fondue erinnert. Traditionell stipt man rohe Gemüsestücke wie Sellerie, Karotten, Artischocken und Fenchel in die Sauce. Der Geschmack ist intensiv und für ungeübte Zungen erst einmal überraschend. In dieser Rezeptversion wird das kräftige Aroma durch die Zugabe von Milch und Butter etwas gemildert. Die Kombination mit gegrillter Paprika ist als Vorspeise sehr beliebt in der Küche des Piemont, sowohl warm als auch kalt.

Die Knoblauchzehen schälen, halbieren und den inneren Kern entfernen. Die Sardellenfilets abtupfen. In einem kleinen Topf die Knoblauchzehen mit Wasser bedecken und rund 15 Minuten köcheln, bis der Knoblauch weich ist, dann das restliche Wasser abgießen und den Knoblauch trocken tupfen.

In einem mittelgroßen Topf 60 Milliliter des Olivenöls bei niedrigster Temperatur erhitzen, den Knoblauch und die Sardellen dazugeben und mit einem Holzlöffel zu einer Paste vermischen. Nach und nach die Milch dazugießen und insgesamt 1 Stunde simmern lassen. Gegen Ende die Butter in Flöckchen dazugeben und 60 Milliliter Olivenöl untermixen.

Die Paprika waschen, das Kerngehäuse und die weißen Häutchen entfernen. In fingerbreite Spalten schneiden und salzen. In dem restlichen Olivenöl wenden und in einer heißen Grillpfanne anbraten, sodass die Schalen leicht anbrennen. Aus der Pfanne nehmen und auf die Innenseiten legen, sodass die Schalen oben sind. Ein paar Minuten ein kaltes, nasses Geschirrtuch darauflegen und im Anschluss die Haut der Paprikaspalten abziehen.

Die Paprika auf eine Platte legen und die warme Bagna cauda darauf verteilen.

TIPP Zu diesem geschmacksintensiven Antipasto passt ein kräftiger Piemonteser Rotwein wie ein junger Barbera oder ein Nebbiolo.

