Rillettes von Picandou Brotaufstrich mit Sardinen

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **10 min.**

Zutaten

- 200 g Picandou Brotaufstrich
- 2 Dosen Sardinen von La Perle des Dieux
- 1 Bund Schnittlauch
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Limette
- Eine Prise Kurkuma

Zubereitungschritte

1. Öl der Sardinen in eine Schüssel abtropfen lassen. Blechdose aufbewahren.

2. Die abgetropften Sardinen in eine Schüssel geben. Fischfilets grob mit einer Gabel zerdrücken und den Picandou à tartiner und ein halbes Bund fein geschnittenen Schnittlauch hinzugeben.
3. Mit einem Spritzer Limettensaft, etwas Pfeffer aus der Mühle und einer Prise Kurkuma würzen. Kaltstellen.
4. Parallel dazu den restlichen Schnittlauch in das Öl der Sardinen geben und alles kräftig zu einer schön grünen und homogenen Sauce pürieren.
5. Für eine originelle Präsentation die Blechdose mit Rillettes befüllen und mit einem Esslöffel der Öl-Schnittlauch-Mischung garnieren.

? **Tipp:** Servieren Sie die Rillettes zum Aperitif auf kleinen, getoasteten Baguettescheiben und mit einigen Tropfen Schnittlauchsauce.