

Italienische Rezepte

Bagna Caoda

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Italien, Specials, Vorspeise

		Sauce
2	Knoblauchknollen!!!	160 g Sardellenfilets (in Öl)
1/4 Liter	Milch	150 g Butter
		Beilagen
500 g	kl. rote Bete	500 g junge Kartoffeln
1	Staudensellerie	1 Bund junge Möhren
2	Fenchelknollen	1 Dose/n Artischockenböden; (oder 4
1	mittelgroßer Blumenkohl	frische Artischocken)
	Salz	
		Zubereitungszeit
2	Stunden, 30 Minuten	

1. Die Knoblauchknollen auseinanderpflücken, Zehen pellen und in Milch legen, erhitzen und 8 - 10 Minuten bei milder Hitze kochen. Knoblauch herausnehmen, abtropfen lassen, Sardellen abspülen. Die Butter bei milder Hitze schmelzen. Die Sardellen und den Knoblauch mit dem Schneidstab pürieren, dabei die flüssige Butter dazugeben. Eventuell 2 - 3 El von der Knoblauchmilch dazugeben.

2. Rote Bete 40 Minuten garen, pellen und in Scheiben schneiden. Staudensellerie und Fenchel putzen. Sellerie in Stangen, Fenchel in Scheiben schneiden und auf eine Platte legen. Blumenkohl in Röschen zerpfücken und 8 - 10 Minuten in Salzwasser garen, abtropfen lassen und auf die Gemüseplatte legen. Kartoffeln in der Schale kochen, ebenfalls dazulegen. Die Möhren schälen und mit den Artischockenböden dazulegen.

3. Die Sauce erhitzen, in kleine vorgewärmte Schüsseln füllen und zum Gemüse stellen. Dazu passt geröstetes Brot und ein Weißwein