

Schalotten - in Safran - Eingelegte

Kategorien: Vorspeise, Eingelegt, Antipasti, Safran, Land

Zutaten für: 8 Portionen

400	Gramm	Schalotten
5	groß.	Knoblauchzehen
6	Essl.	Olivenoel
3	Pack.	Safran
1	Essl.	Fenchelsaat
40	Gramm	Zucker
250	ml	Weisswein, trocken
200	ml	Wasser
		Salz
		Cayennepfeffer
1	klein.	Orange, unbehandelt
1/2		Zitronen, unbehandelt
4	klein.	Rosmarinzweige

Anleitung:

Schalotten und Knoblauch im heissen Olivenoel ringsherum bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten. Safran, Fenchelsaat und Zucker schnell unterruehren. Mit Weisswein und Wasser auffuellen.

Zum Kochen bringen und 5 Minuten im geschlossenen Topf bei milder Hitze leise kochen lassen.

Den Schalottensud mit Salz und Cayennepfeffer wuerzen. Orange und Zitrone in duenne Scheiben schneiden und mit dem Rosmarin in den Sud legen. Alles kalt werden lassen, gut abdecken und im Kuehlschrank 1 Tag marinieren lassen.

Die Schalotten werden als Beilage zu Wurst, Oliven, Kapernaepfeln etc. auf einen Antipasti-Teller gelegt.