



Canapés mit Lardo, Nduja und Sardellen

Zugegeben, die Auswahl dieser drei Canapé-Varianten ist etwas deftig ausgefallen: Da ist viel Fett oder Butter drin. Und würzig sind sie auch: Sardellen, viel Chilli in der Nduja (kalabresische Streichsalami) und Lardo (dicker, weisser Speck vom Hausschwein) mit Pfeffer, Muskatnuss und Knoblauch gewürzt. Aber ich vermute mal, dass diese Häppchen auf jedem Apero-Buffer sehr begehrt sein werden, ungeachtet der Kalorien. Als Unterlage habe ich kräftiges Kartoffelbrot verwendet, da passt besser zu diesen deftigen Würzhäppchen als fades Weissbrot.

Zutaten

Die Mengenangaben sind nur so ungefähr
sie reichen für ca. 15-20 kleine Canapés

80g Lardo
1 kleinere Knoblauchzehe
schwarzer Pfeffer, Muskatnuss
Paprika (süss) zur Dekoration

80g Nduja
60g halbfetter Quark

50g Sardellen
50g Butter
Kapern zur Dekoration

dunkles Brot

Zubereitung

Lardo:

Lardo zusammen mit der Knoblauchzehe mit dem Wiegenschneider fein hacken. Mit schwarzem Pfeffer und Muskatnuss würzen. Vor dem Bestreichen der Canapés ca. 1/2 Stunde in den Kühlschrank stellen. Zur Dekoration mit etwas Paprika bestreuen.

Sardellen:

Sardellen mit dem Wiegenschneider feinhacken, Butter in Stücken zugeben und mit einer Gabel gut vermischen. Nach dem Bestreichen der Canapés mit einer Kaper garnieren.

Nduja:

Nduja mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Quark vermischen.

Canapés bis zum Servieren kühlstellen.



Lardo und Knoblauch hacken



Lardo würzen



Sardellenbutter mischen



Nduja, Lardo, Sardellen vorbereitet