

Weinspiegel

Weine • Präsente • Events

1920 gründete Señor Ramón Peña Oubiña in Cambados eine kleine Konservenfabrik. Bis heute wurde daraus eine der wichtigsten Fabriken Galiciens. Kompromisslose Qualität war der Grundstein seines Erfolges und sind es auch, für die nächsten 3 Generationen, bis heute.

Auch heute noch, nach fast 100 Jahren Tradition, ist die Herstellung weitestgehend Handarbeit.

Diese kleinen und sehr raren "Baby-Sardinen" von Ramón Peña machen einfach große Freude. Exzellent!

Einige Rezepte und Ideen für das Buffet dazu:

Pasta mit Sardinen und Zitrusaromen

Die Schale von je einer Orange und Zitrone fein abreiben, den Saft auspressen und alles mit Olivenöl vermischen. Die Spaghetti abkochen. 1 Sardelle in Öl fein zerkleinern, je 10 schwarze und grüne Oliven grob zerkleinern. In einer Pfanne Olivenöl leicht erhitzen, die zerkleinerten Sardellen und Oliven kurz darin schwenken. Die Spaghetti dazu geben und sofort die Zitrusauce darüber geben, etwas Salz und grober Pfeffer und kurz vermischen. Auf Tellern anrichten, die leicht zerpfückten Sardinen von Ramón Peña (2 Dosen a 115 Gramm) vorsichtig untermischen.

Sardinen auf Mozzarella

Das Rezept dazu finden Sie bei den einzelnen Rezepten



Sardinen mit Tomaten

Die Kirschtomaten in kleine Stücke schneiden, mit Olivenöl (ich nehme gerne Bergamotte-Öl), Salz und Pfeffer würzen.

Die Sardinen auf dem Teller anrichten, die Tomaten darüber geben und mit Limettenscheiben dekorieren.



Sardinen auf gegrillter Paprika und Guacamole

Sie können die Paprika selbst grillen und die Guacamole nach Ihrem Lieblingsrezept zubereiten oder Sie können auch köstliche fertige Produkte nehmen, ich empfehle Ihnen gerne welche. Ich finde beide Variationen großartig.

