



Les Rillettes »du soleil« à la Tomate séchée

T'as du pot!

Les Rillettes sind ein berühmter französischer Brotaufstrich aus im eigenen Saft und Fett gekochtem Fleisch, das solange gegart wird, bis es vom Knochen fällt. Es wird dann so zerdrückt, daß die Fleisch-Fasern erhalten bleiben, die mit dem erkalteten Fett eine streichfähige Paste ergeben. Diese läßt sich im Glas über Jahre aufheben.

»Du Soleil«, die sonnige Variante. Julien Braun schmeckt seine Rillettes pointiert und raffiniert ab. Hier kombiniert er die mild abgeschmeckte Basis mit winzig kleinen Stückchen sonnengetrockneter Tomate, was dieser Rillettes tatsächlich den Hauch von Sommer, Sonne und Urlaub verleiht. Deutlich schmeckt man sie heraus, die Tomate. Harmoniert, auf frischem Baguette oder deftigem deutschen Bauernbrot serviert, hervorragend zu Rotwein aller Art. Verleiht jedem Aperitif den Reiz des Südens, entführt nach Spanien, Italien oder Südfrankreich und macht Lust auf den nächsten Urlaub ...

... und auf eine frisch gekochte, cremige Polenta gegeben und mit einem Teelöffel in kleine Würfel geschnittener, in der Pfanne kurz anglasierter Chorizo dekoriert, wird daraus gar ein nettes kleines mediterranes Lust-Gericht. Lassen Sie Ihrer Küchenphantasie doch einfach freien Lauf ...

110g
SPEZ1013



www.weinhalle.de