



Le Paté »des Îles« au Saucisse de Molène T'as du pot!

Unsere persönliche Lieblings-Paté von Julien Braun. Die Insel-Paté. Intensiv hat sich der Ex-Elsässer mit der kulinarischen Tradition seiner Wahl-Heimat Bretagne beschäftigt. Da darf die berühmte »Saucisse de Molène« nicht fehlen. Die Île Molène ist eine kleine Insel im Département Finistère vor der bretonischen Küste im Atlantik. Das Seegebiet um die Insel mit ihren vielen kleineren, unbewohnten Nachbarinseln ist ein von der UNESCO ausgewiesenes Biosphärenreservat. Molène beherbergt zwar nur wenige Einwohner, kulinarisch aber macht die Insel von sich reden durch eine spezielle Wurst, die über Algen geräuchert wird, besagte »Saucisse de Molène«.

Sie hat Julien Braun zu knapp 10% in die Grundmasse der Paté eingearbeitet. Das Ergebnis verblüfft: Prägnant kommt das Räucheraroma zum Vorschein und weil man jetzt weiß, daß die Wurst über Algen geräuchert wird, meint man deren spezielle, dunkelwürzig salzige Eigenart im Aroma wahrnehmen zu können. Auf jeden Fall besitzt diese Paté ein originell eigenwilliges Aroma, dem man erliegt – oder eben nicht. Wir genießen sie auf bestem Holzofen-Bio-Baguette und sind glücklich damit (Nicht Bio, weil die Wurst nicht Bio ist).

130g
SPEZ1010



www.weinhalle.de