Les Rillettes »Acidulées« au Citron confit

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 konservieren.

Julien Braun schmeckt seine Rillettes pointiert und raffiniert ab. Ausgewogener, aromatisch reiner und geschmacklich überzeugender als alles, was wir kennen auf dem Markt. Hier stimmt er seine mild abgeschmeckte Basis-Rillettes raffiniert mit kandierter Zitronenschale ab, die er in winzigen Stückchen der noch warmen Masse hinzufügt. Da stimmt einfach alles. Keine Bitterkeit durch das Weiße der Zitronenschale, keine Arroganz im Aroma, einfach nur französische Delikatesse, wenig Salz, kaum Pfeffer, pure Harmonie.

110g

SPEZ1014

Schmeckt am besten auf richtig gutem, noch warmem Sauerteig-Baguette. Schmückt den Aperitif unter Freunden oder Bekannten, harmoniert perfekt zum Glas Champagner, erfreut in Büro oder zu Hause als kleiner Appetithappen und ist der Hit beim Picknick im Freien. Sie können diese Rillettes Au Citron aber auch mit etwas Zitronensaft zu cremigerer Konsistenz aufrühren und auf warmen halbierten Kartoffeln servieren. Da wird's dann endgültig raffiniert.

K&U
www.weinhalle.de