



90g
SPEZ148

Rillettes de la Mer »Saumon à l'Aneth«

Poisson D'Ouest

Klassisch französischer Brotaufstrich. Eine köstlich edel schmeckende Rillettes aus Lachs, die Julien Braun mit einem Hauch frischen Dills abschmeckt. Feiner, reiner und besser als alles, was wir kennen auf dem Markt. Seine kalte Verarbeitung in einer hochmodernen, teuren Vakuumrotationsmühle macht alle Zusatzstoffe überflüssig. Moderne Technologie trifft uraltes Handwerk.

Hier gart er frischen Lachs im Wasserdampf, gibt dessen Fleisch in die Mühle, fügt knapp 30% frischer bretonischer Crème fraiche hinzu, würzt mit etwas frischem Dill und mischt diese Masse kalt in der Vakuummühle. Das Produkt wird so rein, daß es drei Jahre im Glas frisch bleibt. Eine edle Rillettes, die »leises« Brot zur Begleitung braucht. Auf gutem Sauerteig-Baguette, handwerklichem Toastbrot, einer duftig leicht getoasteten Brioche oder noch leicht warmem selbstgebackenem, dünnem Pizza- oder Focaccia-Teig läuft diese Rillettes zur Hochform auf. Da schnalzen die Gäste mit der Zunge. Sie können sie aber auch mit etwas Zitronensaft, einem Hauch Salz, Pfeffer, und frischem Olivenöl zu noch cremigerer Konsistenz aufrühren und auf warmen halbierten Kartoffeln oder Eiern servieren ...



www.weinhalle.de