



Le Pâté »Medieval« au Miel de Chataigne

T'as du pot!

Medieval. Mittelalterlich. In der Tat duftet diese Paté, in die Julien Braun etwa 4% eines intensiv duftenden und schmeckenden Kastanien-Honigs eingearbeitet hat (in der Bretagne gibt es eine spezielle Kastanienart, die so berühmt, weil aromatisch einzigartig ist, daß sie durch eine Ursprungsbezeichnung geschützt ist), morbide nach, man verzeihe mir die Assoziation: Mottenkugeln, gelben Blüten, Unterholz und Gemäldewachs. Man fühlt sich unweigerlich in ein mittelalterliches Gebäude versetzt, in dem es genau so riecht, wie diese Paté schmeckt. Bemerkenswert, was ein bißchen Honig bewirken kann. Wenn man sich aber den Honig ins Bewußtsein ruft, verlieren die Mottenkugeln ihren Schrecken und man erkennt beruhigt und eindeutig die Aromen des Kastanienhonigs, der diese Paté nicht nur leicht süßlich macht, sondern auch aromatisch ins Mittelalter katapultiert. Ganz schön frech, so unverhohlen mit Assoziationen zu spielen...

130g
SPEZ1011

Blumenkohl in winzige Rosen zerteilen, in der Pfanne mit Olivenöl und ein bißchen Wasser solange braten, bis die Rosen noch Biß haben aber weich sind, die Paté mit etwas Sahne aufrühren, Blumenkohlrosen und Paté in einer flachen ofenfesten Form vermischen, mit einem winzigen Hauch feinsten indischen Currys würzen und kurz bei 180° gratinieren, bis die Paté anschmilzt. So einfach, so gut.



www.weinhalle.de