Rillettes de la Mer »Maquereaux à la moutarde«

Poisson D´Ouest

Eine Rillettes aus Makrele, verfeinert mit ein wenig Senfsaat. Die Makrele wird vor der bretonischen Küste noch immer in artisanalem Fischfang geangelt wird. Sie enthält viel Omega-3-Fettsäuren und gilt deshalb als wertvoller Speisefisch. Julien Braun inszeniert sie raffiniert und fein abgeschmeckt im delikaten Hauch frischer Bio-Senfsaat. Dazu gart er die Makrelen im Wasserdampf, läßt sie kurz abkühlen, gibt rund ein Drittel des Fischgewichtes an bester bretonischer Crème fraiche dazu, schmeckt das Ganze raffiniert mit Bio-Senf ab, und mischt die Masse dann kalt und schonend in seiner Vakuummühle.

Die Makrele schmeckt man deutlich heraus. Auf frischem warmem Baguettes kommt diese Rillettes am besten zur Geltung. Aber auch auf leicht getoastetem Roggen- oder Bauernbrot sorgt sie für großes Vergnügen. Ihre Küchen-Phantasie ist gefordert. Geniessen sie ein sensationelles Produkt, das nachhaltig handwerklichem Fischfang entstammt und auch deshalb alle Aufmerksamkeit verdient hat.

90g

SPEZ146

K&U
www.weinhalle.de