

Le Paté »d´Yvone« au Cornichon

T'as du pot!

Julien Braun von »T´as du Pot! (»Du hast Glück!«) produziert wohlschmeckende Patés, die eigentlich Terrinen sind, präzise deklariert aus fein gehacktem Bio-Schweinefleisch und Innereien und schmeckt sie, je nach Rezeptur, mit Gemüse, Gewürzen und aromagebenden Zutaten französisch subtil ab.

Hier geht es ihm um Frankreichs beliebtestes Sauergemüse, das Cornichon. Kleine, unreife Gurken, die durch heißen Essig-Kräuter-Sud unvergleichliches Aroma erhalten und haltbar gemacht werden.Cornichon ist die Verkleinerungsform von Corne, das Horn. Das Hörnchen also. So sehen sie aus, die in schrecklich sauren Essig eingelegten winzigen Gurken, die der Franzose leidenschaftlich zur Begleitung von Terrinen und Pasteten verputzt. Sie hat Julien Braun hier zu immerhin 15 % in die Paté-Masse eingearbeitet, was ihr einen geradezu frechen Touch von Dill und Essiggurke in Duft und Geschmack verleiht. Zuerst ist man verwundert, dann kommt sie auf, die Begeisterung, denn ungewohnt ist sie, die »integrierte Essiggurke«, doch auf warmem, frischen Baguette oder auf frischem deutschen Bauernbrot aus Sauerteig (zu einem kühlen Pils ...) geht die Gürkchen-Paté ab wie Schmidts Katze. Mehr davon! Im Cornichon treffen sie dann eben doch zusammen, die kulinarisch so verschiedenen Wurzeln unserer beiden Nationen.

130g
SPEZ1008

K&U
www.weinhalle.de