



L'Ail Espelette (Knoblauch Creme mit Piment d'Espelette) Les Senteurs de Provence

Ich höre sie, die Knoblauch-Skeptiker: »Das kann ich nicht essen, weil ich dann stinke«, oder: »Bäh, ich mag keinen Knoblauch!«. Der Deutsche und seine Eßgewohnheiten. Dabei ist diese Creme so ziemlich die aufregendste, die Pierre Chabert für uns produziert. Der Knoblauch wird sauber geputzt, die eventuell vorhandenen Triebe entfernt, weil sie für unsaubere Aromen sorgen können, dann werden die Knoblauchhälften kurz blanchiert und in der Hochgeschwindigkeits-Vakuum-Mühle fein vermahlen. Weil er dabei nicht gequetscht wird, riecht man nach Genuß dieser Creme kaum. Die körperlichen Ausdünstungen sind Abbauprodukte schwefelhaltiger Verbindungen, das Alliin wird aber erst in Allicin umgewandelt, wenn die Zellen zerstört werden. Das ist hier nicht der Fall. Gewußt wie.

Pierre Chabert würzt seine schmackhafte Knoblauch-Creme mit hochwertigem Piment d'Espelette, dem berühmten rauchig feinen Chili des Baskenlandes, das sogar eine AOP für sich in Anspruch nehmen kann, eine geschützte Ursprungsbezeichnung. Eine raffinierte Kombination! Auf bestem Baguette der absolute Hit. Zu dry aged Beef vom Grill willkommene Begleitung. Auf rohem Gemüse zum Aperero gereicht, der Knaller. Und so weiter. Einfach ausprobieren!

90g
SPEZ700



www.weinhalle.de