

Le Paté »Corsé« aux Piment d´Espelette

T'as du pot!

Le Paté Corsé. Die vollmundige, körperreiche. Erstaunlich, wie raffiniert er das hinbekommt, der Julien Braun, ausschließlich durch Zusatz von ein wenig Piment d´Espelette, dem Chili-Pulver des Baskenlandes. Espelette liegt ca. zehn Kilometer von der spanischen Grenze entfernt im französischen Baskenland. Die kleine Stadt bietet während der Herbstmonate ein außergewöhnliches Bild: Überall schmücken auf lange Schnüre aufgereihte, strahlend rote Paprikaschoten die Caffees und Häuser der Stadt. Die so getrockneten Schoten werden nach zwei Monaten im Ofen nachgetrocknet und dann zum weltweit geschätzten Chili-Pulver vermahlen.

Piment d´Espelette gibt sich nicht feurig scharf, sondern füllt den Mund mit pikant mildem Aroma, das etwas rauchig wirkt, fast süßlich im Abgang. Seine feine Schärfe besorgt Länge am Gaumen, die rauchige Komponente die Fülle. Das greift Julien Braun hier auf. Seine Paté Corsé wirkt spannend rauchig, füllt den Mund fast opulent, hat feine Süße in kaum spürbarer Schärfe. Das edle Pulver trägt übrigens eine geschützte Ursprungsbezeichnung (AOP), auf die man beim Kauf achten sollte.

»Anwendung« solo auf Baguette oder Roggenbrot zum puren Plaisir. Man kann mit dieser Paté aber auch Tomatensaucen »tunen«, sie auf etwas dickeren Gurkenscheiben zum Apero reichen, mithilfe von ein wenig eingerührter Sahne, fein geschnittenem Basilikum und frischem Pfeffer einer Polenta auf die Sprünge helfen, oder sie, vorsichtig aufgerührt mit Sahne, Pfeffer und fein geriebenem Parmesan/Manchego/baskischem Schafskäse auf einen mit Olivenöl und Frischkäse aufmontierten Kartoffelbrei geben, den man in eine Form streicht, dünn mit der Paté-Masse bedeckt, und im Ofen kurz gratiniert. Bon appétit!

130g

SPEZ1009

K&U
www.weinhalle.de