

Tartinade »Saumon, Dulse & Piquillos«

Poisson D´Ouest

Tartinades sind ein klassisch französischer Brotaufstrich, ideal für den Aperitif, wie er in Frankreich unter Nachbarn und Freunden regelmäßig gepflegt wird. Julien Braun produziert seine Tartinades ausschließlich aus Fischen, Krustentieren und Algen, die er fangfrisch von lokalen Fischern der Bretagne geliefert bekommt. Konservierungsstoffe oder Verarbeitungshilfen gibt es bei ihm nicht. Der gelernte Koch legt große Kreativität an den Tag. Diese Tartinade aus Lachs, milden spanischen Chilis und der Algenart Dulse hat es in sich. Sie ist gerade unverschämt schmackhaft. Dazu hat er das saftig gekochte Lachsfleisch in einer Vakuumrotationsmaschine ohne jeden weiteren Zusatz schonend zu feiner Faser verarbeitet, die er raffiniert mit Salz, Zitrone, den Algen und besagten Chilis (Piquillos) gewürzt hat. Die Algen sorgen, man erkennt sie als solches kaum, für raffiniert salziges Meer-Aroma und frischen Biß, die Chilies besorgen das spanisch inspirierte, angenehm rauchige Aroma und die raffinierte Verarbeitung sorgt für streichfähig saftige Konsistenz mit höchst originellem Geschmack. Auf warmem Toast, Baguette oder heimischem Sauerteigbrot serviert, ein origineller, super schmackhafter Aperitifhappen, der Ihre Gäste staunen läßt. Qualität, die man selbst nicht besser machen kann.

90g
SPEZ143

K&U
www.weinhalle.de