Rillettes de la Mer »Sardines au Basilic et Citron«

Poisson D´Ouest

Mit dieser Rillettes aus Sardinen, Basilikum und Zitronensaft eroberte sich Julien Braun begeisterte Kunden in ganz Frankreich. Für die Bretonen ist die Sardine ein edler und wichtiger Fisch. Er steht für die Bretagne wie kein anderer. Julien Braun gart für diesen Traum einer Fisch-Rillettes geputzte Sardinen solange im Wasserdampf, bis ihr Fleisch saftig und weich ist. Dann läßt er sie kurz abkühlen, gibt rund ein Drittel des Fischgewichtes an bester bretonischer Crème fraiche dazu, schmeckt das Ganze mit frischem Basilikum und dem Saft frisch ausgepresster Zitronen, Salz und Pfeffer ab, und mischt diese Masse bei niedrigster Geschwindigkeit in der Vakuumrotationsmühle.

Es entsteht eine Rillettes, in der die Frische der Zutaten nachvollziehbar im Vordergrund steht. Ohne Konservierungsstoffe oder Emulgatoren. Rein, sauber, perfekt abgeschmeckt, perfekt in der Konsistenz. Auf warmem Weißbrot serviert, wähnt man sich im siebten Himmel. Famose Vorspeise, genialer Begleiter eines entspannten Aperitif und nette kleine und gesunde Mahlzeit für den Hunger zwischendurch. Ein sensationell gutes Produkt, das Julien Brauns Ein-Mann-Firma bekannt gemacht hat.

90g

SPEZ147

K&U
www.weinhalle.de