



90g
SPEZ144

Tartinades »Maquereaux, Wakamé & Moutarde« Poisson D'Ouest

Tartinades sind Brotaufstriche, die man in Frankreich zum Aperitif auf warmem Baguette, Crackern oder Toastbrot reicht. Julien Braun treibt sie mit seiner Firma Poisson d'Ouest mit fast schon künstlerischem Anspruch auf bisher nicht bekanntes Qualitätsniveau.

Frisch geangelte bretonische Makrele, die er schonend in der Vakuumentationsmaschine zu einer sämig faserigen Masse verarbeitet, kombiniert er mit Wakamé-Algen, die zu den zehn schlimmsten invasiven Arten der Welt gehören und längst auch die Bretagne befallen haben, aber ausgezeichnet schmecken, und hochwertig grobkörnigem Senf zu einer geschmacklich prägnanten Creme, die den Atlantik und seine salzig aromatische Eigenart aufs Brot bringt. Wakamé heißen bei uns See-Senf oder See-Farn, verbreiten sich ungebeten in allen Meeren der Welt, sind aus japanischen Restaurants und den Sushi-Bars der Welt nicht wegzudenken, schmecken prägnant und intensiv nach Algen und Meer und verleihen auch dieser tollen Tartinade, zusammen mit Sonnenblumenöl, einem Hauch Bio-Apfelessig, Salz und Pfeffer, ganz wesentlich Geschmack und Charakter. Julien Braun schafft Harmonie. Ohne Konservierungs- und Zusatzstoffe. Aus Fischen, die noch nicht unter Schutz stehen. Mit Zutaten, die raffiniert einfach sind, in seiner Verarbeitung aber Lust machen auf mehr. Auf gutem Brot, egal welcher Art, zu einem Glas Champagner serviert, ein gutes Gespräch dazu, und die Welt ist in Ordnung.



www.weinhalle.de