

Le Paté »Roscovite« Oignon de Roscoff

T'as du pot!

Julien Braun von »T´as du Pot! (»Du hast Glück!«) produziert wohlschmeckende Patés, die eigentlich Terrinen sind, präzise deklariert aus fein gehacktem Bio-Schweinefleisch und Innereien und schmeckt sie, je nach Rezeptur, mit Gemüse, Gewürzen und aromagebenden Zutaten französisch subtil ab.

Hier ergänzt er die Grundmasse seiner Pate mit Frankreichs berühmtester Zwiebel, der »Rose de Roscoff« aus dem Finistère in der Bretagne. Sie gehört in Frankreich, als eine der feinsten Zwiebeln die es gibt, zur kulinarischen Allgemeinbildung. Die rosafarbene Edel-Zwiebel kostet ungefähr doppelt soviel wie eine ordinäre Zwiebel aus heimischer Produktion und ist durch eine AOP im Ursprung geschützt. Wenn man sie anschneidet, duftet sie fein und animierend süß. Auch ihr wenig scharfes, angenehm süßlich schmeckendes Fleisch ist leicht rosa. Ihre gute Haltbarkeit und ihr hoher Gehalt an den Vitaminen A, B und C machten sie schon vor Jahrhunderten zum begehrten Lebensmittel bei Seeleuten, die mit ihr auf ihren langen Seereisen dem Skorbut, dem Vitamin C-Mangel, vorzubeugen wussten. Julien Braun nutzt sie hier, um die Paté besonders saftig und geschmeidig im Strich zu machen. Die Zwiebel sorgt vor allem für saftige Konsistenz, verleiht der Paté aber auch raffiniert feine Süße. Zu verwenden am besten solo auf dem bestmöglichen Baguette, dessen Sie habhaft werden können. Purer Genuß.

130g

SPEZ1007

K&U
www.weinhalle.de