



200g  
SPEZ150

## Filets de Maquereaux »marinés au miel« Poisson D'Ouest

Rare Konserven-Qualität. Was Julien Braun an Fischqualität bietet, sucht seinesgleichen auf dem Markt. Sauber ausgenommene, von Hand im Glas verstaute Makrelen. In Weinessig mariniert, mit 1,5% Honig, Karotte und Zitrone abgeschmeckt und im eigenen Sud konserviert.

Serviert man kalt auf einem guten Baguette oder Bauernbrot, dem gute Butter Halt und Geschmack verleiht. Auch zu einem knackig frischen Blattsalat und ein paar guten Kartoffeln paßt die süßlich saure Makrele ausgezeichnet. Ein einfaches Essen, das das Einfache auf das Produkt konzentriert. Es sind solche einfachen Dinge, die Lust machen auf mehr. Fisch ist teuer geworden. Die Makrele gibt es noch. Sie wird vor der bretonischen Küste geangelt und schmeckt nicht nur sehr gut, weil sie aromatisch intensiv und fein zugleich ist, sie ist von ihren Fetten her auch wertvoll für unsere Nährstoffversorgung. Julien Braun erweist dem Fisch seiner Heimat Respekt, indem er ihn sorgfältig handwerklich verarbeitet und zu einem wohlschmeckenden Erlebnis für uns alle macht.



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)