



85g  
SPEZ145

## Rillettes de la Mer »Homard au Yuzu«

### Poisson D'Ouest

Die Luxus-Rillettes von Julien Braun. Bretonischer Hummer (*homarus gammarus*), den man an seiner blauen Farbe erkennt, ist so ziemlich das feinste, was es an Krebs- und Fischfleisch gibt. Er ist selten geworden, doch an der bretonischen Küste gibt es ihn noch bzw. wieder. Julien Braun verarbeitet ihn hier (38%) zusammen mit ca. 22% Schellfisch, abgeschmeckt mit bretonischer Crème fraîche und aromatisiert mit ca. 0,4% »Yuzu«, einem japanischen Rautengewächs, das dort Veredelungsunterlage für die Satsuma ist. Das Öl der Yuzu-Schale wird gerne in der Parfümindustrie eingesetzt. Julien Braun setzt hier die Zesten ein, weil sie raffinierteres Aroma abgeben, als Zitrone oder Limette. Damit die kalt verarbeitete Masse zusammenhält, geliert er sie mit etwas Agar Agar.

Eine superfeine, aromatisch expressive Nobel-Rillettes, die nur feinstes Baguette und exquisites Weißbrot oder Toast verdient hat. Auch auf sardischem Fladenbrot oder dünnem, noch warmem Hefefladen mundet es ausgezeichnet. Geschmacklich ein Traum. Der perfekte Begleiter zu hochwertig trockenem Champagner und Schaumwein aller Art. Auch großer trockener Chardonnay der Spitzenklasse kommt mit dieser edlen Rillettes bestens zurecht.



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