



90g
SPEZ149

Rillettes de la Mer »Thon au Piment d'Espelette« Poisson D'Ouest

Eine hinreißend gute Rillettes aus Thunfisch, abgeschmeckt mit roter Paprika aus dem Baskenland, dem berühmten »Piment d'Espelette«. Julien Braun hat es einfach drauf. Hier gart er Yellowfin-Thunfisch über Wasserdampf und verarbeitet diesen mit etwas Sonnenblumenöl und frischer bretonischer Crème fraiche, sowie 0,4% dezent scharfem Piment d'Espelette, per Vakuumrotation kalt zu einer streichfähigen Creme, die nicht umsonst ein Bestseller ist.

Trotzdem kann man auch diese (fast) perfekte »Rillettes« noch ein wenig modifizieren. Geben Sie z. B. je nach gewünschter Konsistenz noch etwas Sahne hinzu, oder Naturjoghurt, und rühren Sie diese, mit etwas Zitronensaft und ein paar frischen Kapern abgeschmeckt, zu einer sämigen Creme, die Sie, einem Vitello tonato ähnlich, auf Scheiben kalten Rindfleisches servieren. Auf warmem Baguette oder getoastetem Brot schmeckt diese Rillettes unvergleichlich zum Apero, und auf eine dünne Scheibe frischer Avocado aufgetragen und in ein knackiges Salatblatt eingerollt, ergibt sich eine nette kleine Vorspeisenidee. Geben Sie die so aufbereitete Creme auf kleine festkochende Kartoffeln, servieren Sie sie auf frischem Kartoffelbrei, der statt mit Milch mit Olivenöl aufmontiert wurde, und auch auf warmen Eiern verdreht Ihnen diese Rillettes den Kopf.



www.weinhalle.de