



Mélange Noir

schwaze Pfeffermischung

Die ideale Pfeffer-Mischung für Steaks au poivre parisienne classiques

ZUTATEN:

- 2 TL schwarzer Pfeffer
- 1 TL Kubebenpfeffer
- 4 Stück langer Pfeffer
- 6 Stück Nelkenpfeffer (Piment)

1 Alle Pfeffer in ein trockene kleine Pfanne geben und so lang erhitzen, bis die Körner knacken. Dann sofort in einen Mörser geben und nicht zu fein zerreiben.

Hervorragend zu: dunklem Fleisch, Rind, Wild, Wildgeflügel, festfleischigem Fisch, wie Seeteufel etc., gegrilltem Gemüse, Gegrilltem / BBQ, Gebratenem / Kurzgebratenem, Steak, Carpaccio (Fleisch), Hartkäse, Lamm, Gänseleber / Entenleber, Speck / Lardo

TIPP: Auf das Fleisch noch Fleur de sel streuen und das Aroma bei mittlerer Hitze entwickeln lassen. – Am Besten kurz vor der Verwendung zubereiten.