

## Senf - die unterschätzte Schärfe:

### Rezepte

#### Senf selbst rühren

Zutaten:

100 Gramm helle Senfkörner  
8 EL kaltes Wasser  
6 EL Weißweinessig  
1 TL Salz  
1 EL Akazienhonig

Zubereitung:

Senfkörner fein mahlen, dann mit Wasser, Salz, Honig und Weißweinessig ca. 5 Minuten gut vermischen, bis die Creme etwas fester wird. Dann in saubere Gläser abfüllen und kaltstellen. Es wird einige Tage dauern, bis sich Aroma und Schärfe voll entwickeln.

Eventuell mit Estragon, Thymian, Rosmarin oder auch Himbeeren oder Birnen aromatisieren.

#### Senftagliatelle mit Austernpilzen und Salbei

Zutaten (für 4 Personen):

Für die Tagliatelle:

300 g Weißmehl  
3 Eier  
1 TL Dijon-Senf  
1 EL grober Senf

Zutaten zu einem elastischen Teig kneten, dann ca. 30 Minuten unter einer umgedrehten Schüssel ruhen lassen.

400 g Austernpilze  
1 große Schalotte  
2 EI Butter  
2 EL Olivenöl  
100 ml Schlagsahne  
½ Bund Salbei, gewaschen  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
80 g Parmigiano, frisch gerieben



#### Zubereitung:

Pilze putzen, große halbieren. Schalotte pellen und in Würfel schneiden. In einer Gusseisen-Pfanne Butter und Öl erhitzen und Salbeiblätter darin knusprig braten, dann herausnehmen und auf Krepppapier legen. Schalotten in die Pfanne geben und anbraten, dann Pilze dazugeben und mit anbraten, dabei oft rühren. Sahne hinzugeben, gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Nudelteig ausrollen und mit einer Pastamaschine Tagliatelle schneiden. Die Nudeln bissfest kochen, evtl. etwas Kochwasser aufbewahren.

Tagliatelle in die Pfanne geben, nochmals erhitzen und mit den Pilzen vermischen. Bei Bedarf etwas Kochwasser hinzugeben.

Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit knusprigen Salbeiblättern und Parmesan bestreuen.

### **Steinbeißer mit Porree und Senfsauce**

#### Zutaten:

4 Stücke Steinbeißer (je ca. 150 g)  
 4 Porreestangen  
 2 - 3 EL Olivenöl Extravergine

#### Für die Sauce:

2 EL Olivenöl  
 2 EL Butter  
 4 EL kaltes Wasser  
 2 EL mittelscharfer Senf  
 2 EL Honig  
 1 EL Weißweinessig  
 schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
 einige kleine Zweige Thymian  
 1 Zitrone, unbehandelt

Porree waschen, den hellen Teil der Stangen in Rondellen schneiden. Diese wenige Minuten bei kleiner Flamme in 3 - 4 EL Olivenöl anbraten. Dann salzen und bei geschlossenem Deckel noch ca. 5 Minuten andünsten lassen, evtl. etwas Wasser hinzugeben: Sie müssen gar sein, aber noch etwas bissfest. Dann warmstellen.

Butter und Öl leicht erhitzen, Senf hineinrühren und kurz aufkochen lassen, bis der Senf gerinnt. Etwas abkühlen lassen, dann Wasser, Essig und Honig hinzugeben, mit dem Pürierstab mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann warmstellen.



Fisch mit Zitronensaft einreiben, dann trocken tupfen und leicht salzen.

Butter erhitzen und den Fisch darin ca. 3 Minuten von jeder Seite braten.

Fisch auf vorgewärmten Teller servieren und mit Senfsauce beträufeln. Dazu den Porree anrichten und mit Thymianblättchen und geriebener Zitronenschale bestreuen.

### **Überbackener Ziegenfrischkäse mit Honig-Senf-Glasur**

Zutaten:

4 Ziegenkäserolle-Scheiben  
1 TL Honig  
2 TL Dijon-Senf  
1 EL Estragon  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Backofen auf 100° C vorheizen. Ziegenkäserolle-Scheiben auf einer Backform verteilen. Honig und Senf in einer Tasse vermischen und mit einem Löffel auf den Scheiben verteilen. Estragonblättchen zupfen und fein schneiden und über den Käse streuen.

Die Backform für ca. 10 Minuten in den Ofen geben, dann den Käse herausnehmen und mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Dazu passt ein Salat mit Honig-Senf-Dressing und gerösteten Haselnüssen.

### **Honig-Senf-Parfait mit karamellisierten Kumquats**

Zutaten:

150 ml Schlagsahne  
2 Eier (M)  
1 EL Zucker  
1 EL Honig  
2 EL Honigsenf  
1,5 EL Speisestärke

8-10 Kumquats, in Scheiben geschnitten und entkernt  
1 EL Zucker

Zubereitung:

Sahne steif schlagen und kaltstellen. 1 Ei, 1 Eigelb, Honig, Zucker und Speisestärke in eine Schüssel geben und über einem Wasserbad cremig aufschlagen. Schüssel vom Topf



nehmen, Senf unterrühren und die Masse kaltschlagen. Sahne unterheben, in eine runde Form gießen und über Nacht kaltstellen.

Zucker mit etwas Wasser aufkochen, bis er fast karamellisiert. Die Kumquatscheiben hinzugeben und ohne Deckel so lange köcheln, bis die Schalen glasig werden.

Parfait mit Kumquats und ihrem Sirup servieren.