

Fruchtig, pikant und ungewöhnlich: Erdbeersenf



Scharf und fruchtig

Unser Senf der Woche läutete die Erdbeersaison ein. Erdbeersenf schmeckt im Salatdressing, mit Ziegenkäse, Frischkäse, Camembert, zu grünem Spargel, Schinken und zu Räucherfisch. Unwiderstehlich schmeckt er in einem Brötchen mit geräucherter Lachsforelle oder Räucherforelle, Zwiebeln und gegrilltem grünem Spargel.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für "Erdbeersenf":

Zutaten

- 250 g Erdbeeren

- 57 g gelbes Senfmehl
- 75 g Gelierzucker 3:1
- 50 ml Rote Bete-Saft
- 50 ml Essig (Himbeeressig oder Balsamico bianco)
- 1 EL Honig
- 1 EL Orangenmarmelade

Zubereitung

Die Erdbeeren putzen, waschen und halbieren.

Erdbeeren in einem Topf mit Zucker, Saft und Honig 20 Minuten stehen lassen.

Anschließend 6-7 Minuten erhitzen (nicht kochen!).

Danach 20 Minuten abkühlen lassen. Senfpulver, Marmelade und Essig zufügen und pürieren.

Mit einem Küchentuch abgedeckt 12 Stunden (besser über Nacht) offen stehen lassen.

In Schraubgläser füllen und 1 Monat im Kühlschrank reifen lassen.

Tipp: Der Senf schmeckt im Salatdressing, mit Ziegenkäse, Frischkäse, Camembert, zu grünem Spargel, Schinken und zu Räucherfisch.