

Goldgelber Senfkaviar



Tausendsassa Senf

Nach unserer Rezeptur zubereitete Senfkörner bekommen eine kaviarähnliche Konsistenz. Damit werden viele Gerichte rundherum interessanter. Aber nicht nur optisch verfeinert goldgelber Senfkaviar heimische Gerichte mit Fisch, Fleisch oder Geflügel.

Ich esse sie gerne auf gerösteten Brotscheiben mit weichem Käse. Sie verleihen zudem Brotaufstrichen und Dips eine pikant, knackige Note.

Die eingelegten Senfkörner harmonieren weiter zu Salatdressings, Gemüse, Kartoffeln, Soßen, Pürees, Reis, sauer Eingelegtem und Chutneys. Einfach mal ausprobieren. Hier ist unsere Rezeptur:

Zutaten

100 g braune Senfkörner
60 ml helles Bier
60 ml Apfelsaft
60 ml Apfelessig
Abrieb einer ½ Bio-Zitrone
1 Lorbeerblatt
30 g Feigensenf oder Zucker
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Senfkörner in einem feinmaschigen Sieb gründlich waschen. Dann in eine Schüssel geben und mit Wasser gut bedecken. Über Nacht einweichen lassen. Am nächsten Tag die Senfkörner abseihen und nochmals gründlich waschen. In einem Topf 1 Liter Wasser mit einem EL Salz erhitzen. Die Senfkörner 2 Minuten kochen lassen. Dann nochmals abseihen und kurz gut kalt abwaschen.

Nun in einem kleinen Topf das Bier, Apfelsaft, Essig, Feigensenf oder Zucker, Salz und Pfeffer im Topf aufkochen. Die Senfkörner und das Lorbeerblatt zugeben und sanft 10 Minuten köcheln lassen. Noch heiß in ein sauberes Glas füllen und verschließen. Vor der Verwendung erst zwei Wochen ruhen lassen.

Tipp: Die eingelegten Senfkörner runden Salatdressings ab. Zudem geben sie Gemüse, Kartoffeln, Soßen, Pürees, Reis, sauer Eingelegtem und Chutneys eine knackig pikante Note.

