

MADAME MAISCH KOCHT

Geschenke aus der Küche: Selbstgemachter Senf

Bei selbst gemachtem Senf verhält es sich wie bei Gemüse und Obst aus dem eigenen Garten: Er schmeckt einfach besser. Da er sich auch noch einfach und schlicht fabrizieren lässt, ist er obendrein ein ideales Präsent.



Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Ziehzeit ca. 10 Tage

Zutaten für 2-3 kleinere Gläser

Kürbiscreme-Schichtdessert

- * 150 g gelbe und schwarze Senfkörner
- * 2 EL Rohrzucker
- * ca. 75 ml Essig
- * 50 bis 100 ml 20-prozentige Salzlake
- * 1-2 EL flüssiger Honig
- * nach Belieben zum Verfeinern zum Beispiel Meerrettich, Kräuter, Aprikosenmarmelade

Zubereitung

1. Zuerst dürfen die Senfkörner mit Zucker und Essig in einem hohen Glas ungeniert und tagelang auf Tuchfühlung gehen. Bitte gut umrühren. Die Ungestörtheit wird hergestellt, in dem man das hohe Glas mit einem Küchenpapier abdeckt, welches wiederum mit einem Küchengummi am Platz gehalten wird.
2. Zirka 3 Tage später kommen die nächsten Bestandteile dazu. Nach und nach wird der Senfansatz mit der Salzlake gemischt und mit dem Honig gesüßt.
3. In diesem Zustand dürfen die Zusatz-Aromaten in Spiel. Vielleicht noch etwas frisch geriebener Meerrettich für die Schärfe? Oder Kräuter für Farbe und Frische? Oder Aprikosenmarmelade für den süß-scharf-Effekt?
4. Der Pürierstab sorgt für eine cremige Konsistenz.
5. Diese Mischung darf noch eine Nacht unberührt quellen. Dann beginnt der Abschmeckungsprozess: Eventuell ist noch etwas Essig nötig, wenn die Masse zu fest ist. Oder etwas Salzlake oder Honig.
6. Am besten mit dem Spritzbeutel den Senf in die Gläser füllen. Achtung: Der Senf quillt in den nächsten Tagen noch nach, also nur zwei Drittel des Glases füllen – sonst droht der Senfausbruch.
7. Bei Zimmertemperatur reift der Senf in etwa einer Woche zu einem Gaumenschmaus.
8. Im Kühlschrank hält er sich verschlossen danach noch mindestens zwei, drei Monate.

Hinweis Das Rezept stammt aus dem Buch „Magic Fermentation“ von Marcel Kruse und Geru Pulsinger.

Bon Appétit!