

Xenia kocht

Senf

Ich bin ja ein großer „selber machen“ Fan. Ist so. Ich kaufe Bücher wie „Omas Küchentipps“ oder „Küche in Zeiten des Krieges“ –weil da lauter selbstmach Rezepte drin sind. Weil es eben nichts zu kaufen gab.

Und ich mag Senf. In unserem Kühlschrank stehen seelig vereint immer mindestens 3-4 Senfsorten. Weil man ja den passenden Senf zur Speise braucht. Von süß (traditionell fränkisch) bis sehr scharf (English Mustard) – alles dabei. In den Ferien besuche ich ja immer lokale Supermärkte. Und immer endet mindestens ein Senf in unserem Reisegepäck.

Es war also nur eine Frage der Zeit, bis ich mit dem Senf selbstmachen angefangen habe. Irgendwie logisch, oder? Und was osll ich sagen? Man kann nicht viel verkehrt machen, es kommt immer was Lekkeres dabei raus und es ist (wie mit allem Selbstgemachten) ein wirklich tolles Geschenk und Mitbringsel.

Ich hab mittlerweile zig verschiedene Rezepte gesammelt und ausprobiert. Mich durch Bücher und Blogs gelesen – und es gibt so ein paar Weisheiten. Die ich gleich mit euch teile. Aber es gibt eben auch immer die Ausnahme von der Regel. Also probiert euch einfach druch. Wird schon schief gehen! .-)

1. Je feiner die Senfkörner zu Pulver vermahlen sind, desto schärfer wird der Senf. Je gröber, desto milder.
2. Braune Senfsaat ist grundsätzlich schärfer als gelbe. In indischen Läden findet ihr auch schwarze (schwarzbraune) – auch lekker!



3. Hitze lässt die Senföle verdampfen und macht den Senf weniger scharf. Daher bei Senf-rezepten mit gekochten Anteilen (meisten bei Fruchtsenf), diese immer gut abkühlen lassen, bevor man das mit dem Senfpulver mischt.

4. Beim Mahlen der Senfkörner aufpassen. Auch hier gilt: Hitze ist kontraproduktiv. Ich habe in einem Second Hand Shop eine 50er Jahre elektrische Kaffeemühle gekauft (gibt's auch noch neu, ist nur teuer!). In der mahle ich meinen Senf oder auch meine Gewürze für die Indische Küche. Das Schöne: man kann immer nur kurz mit Impuls mahlen. Das verhindert, dass am Mahlwerk oder durch das Mahlen Hitze entsteht. Und trotzdem kriegt man ein sehr feines Senfpulver raus. Es geht auch in einer guten Küchenmaschine oder einem Mixer – aber immer bitte mit Impuls und nicht auf Dauer schalten. Und wer keine Technik hat oder will macht es einfach in guter Handarbeit mit dem Mörser.

5. Das Grundrezept ist denkbar simpel. Das Ergebnis wird unterschiedlich, je nachdem welche Senfkörner(mischung) ich nehme und wie fein ich den Senf mahle. Einfach damit mal starten und ausprobieren. Meiner ersten Senf habe ich dann drei geteilt: erstes Drittel pur, zweites Drittel mit Dill und Agaven-Dicksaft, drittes Drittel mit pürierten Trockenpflaumen. Und dann Testessen gemacht. Und seitdem sind er Phantasie keine Grenzen gesetzt. Go ahead und erfinde! ☺

6. In meinem Gewürzregal steht immer eine typische gelbe Dose: Colemans Mustard Powder. Das ist der typische, Englische Senf. Der ist relativ scharf. Das Pulver ist super um spontan in salatsossen zu rühren, marinaden mit zu machen oder auch das typische in Senf eingelegte Gemüse – Pickalilly – zu machen. Fix mit Wasser angerührt hat man sozusagen Instant Senf. Wer auf Gewürze steht und zum Horten neigt: probiert es mal aus.





Xenia kocht

Zutaten Grundrezept

250 g Senfkörner
200 ml Wasser
150 ml Essig
50 g Zucker
15 g Salz

1. Senfkörner mahlen. Je feiner, desto schärfer wird der Senf.
2. Alle restlichen Zutaten zusammen aufkochen. Abkühlen lassen.
3. Senfmehl mit Essigsud vermischen. Durchziehen lassen. Fertig.



Grundrezept Fruchtseuf

500 g frische Früchte
100 ml Wasser
250 g Gelierzucker
20 g Senfpulver
4 EL Essig
1 Chili

1. Früchte putzen. Mit dem Wasser zusammen aufkochen. Durch ein Sieb streichen.
2. Die Chili fein würfeln (freie Entscheidung, für welche Schärfe man sich entscheidet). Im Essig kurz aufkochen. Auskühlen lassen.
3. Das Fruchtpüree mit dem Gelierzucker nach Packungsanweisung aufkochen. Auskühlen lassen.
4. Senfpulver Mit ChiliEssig vermischen und dann unter das noch warme (nicht mehr heiss! Möglichst 30Grad warm) Fruchtpüree mischen. Abfüllen und verschließen.

Grundrezept süsser Senf

Grundrezept Senf plus
20 ml Agavendicksaft
1 Prise Nelkenpulver

1. Senf wie im Grundrezept herstellen – ABER den Senf nur sehr grob mahlen. Gut ist eine Mischung aus gelben und braunen Senfkörnern.
2. Zusätzlich das Nelkenpulver und den Agavendicksaft hinzufügen.

