

ZUKUNFTS-REZEPT

SCHARFER ESTRAGON SENF

Zutaten

- 4 EL grünes Senfmehl
- 3 EL gelbes Senfmehl
- 4 EL Zucker
- 1 TL gestrichen Salz
- 4 EL Branntweinessig
- +/- 150 ml Wasser (Konsistenz vorsichtig einstellen)
- 2 Gewürznelken
- 1/2 TL Korianderkörner
- 1 EL getrockneter Estragon, frischer Estragon
doppelte Menge verwenden



Zubereitung

Zunächst werden die Senfkörner gemahlen. Dafür zerkleinert ihr die Senfsaat am besten in einem Mörser oder einer Gewürz- bzw. Kaffeemühle. Immer nur kleine Menge mahlen und darauf achten, dass sich das Senfmehl nicht erwärmt dabei!

In einem Topf das Wasser mit Essig, Zucker und Gewürzen kurz aufkochen und auf ca. 45-40°C abkühlen lassen, nun die aromatisierte Essig-Wasser Mischung durch ein Sieb zum Senfmehl in eine Schüssel geben. Mit einem Schneebesen einarbeiten. Doch Vorsicht: Die Masse darf nicht zu heiß werden, sonst wird der Senf bitter. Nun den Estragon zugeben.

Den Senf in ein sauberes, verschließbares Glas füllen und mindestens 2 Wochen bei Raumtemperatur oder im Kühlschrank ziehen lassen.