

Basisrezept Senf

Senf ist ein Produkt, das leicht selber gemacht werden kann. Denn Senf besteht aus wenigen Zutaten, die in jedem Lebensmittelgeschäft erworben werden können. Die Zutaten für klassischen Senf sind:

- Senfsamen
- Salz
- Weinessig (5 %ig)
- Wasser
- Zucker

...Zubereitung

1. Mahlen Sie zunächst 250 g Senfkörner in einer Senf- oder gesäuberten Kaffeemühle zu feinem Senfmehl. TIPP: Alternativ können Sie auch von vorne herein auf Senfmehl zurückgreifen. Je feineres Senfmehl Sie wählen, desto feiner wird auch Ihr fertiger Senf.
2. Geben Sie das Senfmehl mit 50 g Zucker und 15 g Salz in eine große Schüssel.
3. Kochen Sie anschließend 200 ml Wasser mit 150 ml Weißweinessig kurz auf.
4. Lassen Sie die Flüssigkeit etwas abkühlen und gießen Sie sie über die Senfmehl-Zucker-Gewürzmasse.
5. Pürieren Sie dann alle Zutaten gut miteinander. TIPP: Achten Sie darauf, dass sich die Senfmasse durch das Pürieren nicht zu stark erhitzt, denn die Aromen des Senföls vertragen keine Temperaturen über 30 °C.
6. Füllen Sie den Senf anschließend in sterilisierte Gläser und verschließen Sie diese gut. Ordentlich verschlossen und gut gekühlt ist der Senf ungeöffnet nun fünf bis sechs Wochen haltbar.

Grundrezept 1: Mittelscharfer bis scharfer Senf.

Bei der Zusammensetzung der Grundmasse für den Senf müssen Sie sich vorher entscheiden, ob Sie einen milden, einen mittelscharfen oder einen scharfen Senf haben wollen. Generell gilt: Je länger der Senf lagert, um so milder wird er. Wir gehen zunächst einmal von einer mittelscharfen bis scharfen Sorte aus, die folgende Bestandteile enthält:

50 g gelbe Senfkörner
5 g Salz (ein gestrichener Teelöffel)
10 g Zucker (ein gestrichener Esslöffel)
30 g Weinessig (5 %ig)
40 g Wasser

Das feine Senfmehl wird nun mit oder ohne zusätzliche Gewürze mit dem Wasser, dem Weinessig, Salz und Zucker in ein Gefäß gegeben und kräftig mit einem elektrischen Rührgerät oder einem Mixer verrührt. Bei diesem Mischen sollten Sie ruhig etwas Geduld haben; denn je länger gerührt wird, um so besser wird der Senf.

Feinschmecker genehmigen sich für diesen Prozess 5 Minuten. Sie werden merken, dass der Brei zunächst noch recht flüssig ist. Das gibt sich aber bald, weil das Senfmehl zu quellen beginnt und der Masse zum Schluss die richtige Konsistenz gibt.

Ist alles gut verrührt und hat der Senf im Geschmack Ihren Beifall gefunden dann füllen Sie ihn in ein vorbereitetes Töpfchen. Denken Sie aber daran, dass der Senf sein volles Aroma erst nach einiger Zeit entfaltet. Wir haben vorhin schon gesagt, dass sich erst unter der Einwirkung des Wassers und der im Senfmehl enthaltenen Fermente das Senföl entwickelt, das für die Schärfe des Senfs verantwortlich ist. Diese Schärfe mildert sich nach einigen Tagen.