



Senfspezialitäten aus Frankreich



Senf

Ist nicht erst in unserem Jahrhundert als pikante Würze für viele Gerichte bekannt:

Schon Ägypter, Griechen und Römer benutzten Senf als Körner oder in Pulverform zur Konservierung von Fleisch und als Paste zum Verfeinern ihrer Speisen. Allerdings nicht in der Vollkommenheit und Vielfalt der in heutiger Zeit angebotenen Sorten. Zusätzlich wird Senf ein hoher Gesundheitswert in verschiedensten Bereichen zugesprochen.

Die in ihrer Bedeutung wichtigsten Arten sind:

Weißer Senf, aus dem die milderen gelben Sorten entstehen und **Schwarzer** bzw. **Brauner Senf** für die schäferen Varianten. Aus diesen Grundformen wurden durch Zugabe verschiedenster Kräuter und Gewürze, von Zucker, Honig oder Fruchtdicksaft unzählige Senfsorten entwickelt, die heute unsere Küche bereichern.

Dijon-Senf

Der Klassiker unter den französischen Senfsorten, sämig kräftig mit charakterischer Schärfe. Dijon-Senf wird ausschließlich aus schwarzen oder braunen nicht entölten Senfkörnern hergestellt, wodurch er seine Schärfe enthält und beinhaltet einen Fettgehalt von mindestens 8 %. Der klassische Senf zum Würzen von Rouladen, Braten, Suppen, Saucen und Beigabe zu gegrilltem Fleisch, Würstchen, Fleisch und Wurstwaren.

Senf mit Knoblauch und Petersilie

Die pikant-mittelscharfe Raffinesse zu Fleischgerichten, in Wurst- und Schinkensalaten, für Salatsaucen und Dressings sowie in Senfbutter und Senfsauce.

Grobkörniger Senf nach alter Tradition

Aus zerstoßenen weißen und schwarzen Senfkörnern mit einem geringen Anteil an Senfkörnerschalen. Ein aromatischer, grobkörniger Senf zum Würzen von Schinken, Braten, Kasseler und geräuchertem Bauchspeck, aber auch zu Kaninchen, Wild und Räucherfisch.

Senf mit Honig

Der Besondere unter den MAITRE MARCEL-Senfspezialitäten durch seinen 10-prozentigen Anteil an erstklassigem Honig. Feine Schärfe und milde Süße ergeben eine interessante Würzkomposition für Braten und andere Fleischgerichte, in pikanten Salaten und Salatsaucen für Würstchen und Grillspezialitäten und zu kaltem Lachs, Pasteten und Geflügel.

Für eine Vinaigrette

2 EL Estragon-Essig, 2 TL **MAITRE MARCEL Dijon-Senf**, Salz und Pfeffer verrühren.
8 EL Walnussöl darunterschlagen. 5 EL feingehackte Kräuter untermischen.

Senfsauce zu gedünstetem Fisch

30 g Mehl in 30 g Butter anschwitzen, 1 - 2 EL **MAITRE MARCEL Senf mit Knoblauch und Petersilie** hineinrühren, mit ca. 3 EL Sahne verfeinern und abschmecken. Die Sauce über den gedünsteten Fisch in die Form geben, gehackte Petersilie darüber streuen, im heißen Backofen überbacken.

Feldsalat mit Paprika-Senf-Dressing

½ rote Paprikaschote und 1 kleine Zwiebel sehr fein würfeln, mit 6 EL Rapsöl, 2 EL Estragonessig, 1 TL **MAITRE MARCEL Senf mit Knoblauch und Petersilie**, ½ TL Zucker, etwas Salz und Pfeffer verrühren. 2 EL fein gehackten Schnittlauch untermischen. Dressing kurz vor dem Servieren über den gewaschenen Feldsalat geben.

Schweinefilet mit Zwiebel-Senf-Kruste

200 g Zwiebeln in etwas Öl glasig dünsten. 100 g Crème fraîche mit 3 EL **MAITRE MARCEL grobkörnigem Senf** und Salz und Pfeffer verrühren, Zwiebeln unterheben. 600 g Schweinefilet salzen und pfeffern, in eine feuerfeste Form geben. Die Zwiebel-Senfmischung auf dem Filet verteilen. Im Backofen bei 220 °C 40 Minuten garen.

Fischfilet mit Apfel-Senf-Sauce

1 fein gehackte Zwiebel in 2 EL Butter glasig dünsten. 200 ml Fisch-Fond, 100 ml Apfelsaft und 100 ml Sahne einrühren. Mit 2 EL **MAITRE MARCEL Dijon-Senf**, Salz und Pfeffer abschmecken. 2 säuerliche Äpfel schälen und in Stückchen schneiden. Die Äpfel in die Sauce geben, aufkochen und 2 Minuten darin erhitzen. 700 g Fischfilet dünsten, auf Tellern anrichten und die Apfel-Senf-Sauce darüber geben. Mit Dill bestreuen.

Putengeschnetzeltes in Senf-Honig-Sauce

500 g Putengeschnetzeltes salzen und pfeffern und in 3 EL Öl braun anbraten. 1 Stange Lauch und 2 Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und mitdünsten. 200 ml Geflügel-Fond, 100 ml Sahne, 3 EL **MAITRE MARCEL Senf mit Honig** und 3 EL Sherry dazugeben. Erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, 5 Minuten köcheln lassen. Dazu Spätzle servieren.

Senf-Butter

Das Eigelb von 2 hartgekochten Eiern mit 125 g weicher Butter, 3 TL **MAITRE MARCEL Senf mit Knoblauch und Petersilie**, 1 Prise Salz und frisch gemahlenem Pfeffer gut verrühren. Auf Alufolie geben, zu einer Rolle formen und im Kühlschrank am besten über Nacht fest werden lassen. Sie schmeckt gut zu gegrilltem Fleisch oder Fisch.

Rila Feinkost-Importe
der Länderspezialist
D-3235 1 Stemwede-Levern

www.maitre-marcel.de
e-mail:kontakt@rila.de