

# Inhalt

<b>Senf: nicht nur in der Küche ein Universalgenie ..</b>	<b>10</b>
Inhaltsstoffe .....	10
Etymologie .....	10
Andere Länder, andere Sitten .....	11
Die botanische Herkunft und die Eigenschaften der Senfpflanze ....	12
Anbau und Gewinnung .....	14
Historie: Geschichte und Geschichten .....	15
<b>Der Senf und die Gesundheit .....</b>	<b>17</b>
<b>Senf – je schärfer, desto lieber?.....</b>	<b>19</b>
<b>Die Lagerung von Senf.....</b>	<b>19</b>
<b>Professionelle und eigene Senfherstellung .....</b>	<b>20</b>
Der Unterschied zwischen industriell gefertigtem und kalt gemahlenem Senf aus der Senfmühle .....	21
Vorüberlegungen .....	25
Arbeitsschritte .....	26
<b>Grundrezepte .....</b>	<b>28</b>
Grundrezept für milden Senf .....	28
Grundrezept für scharfen Senf .....	29
Grundrezept für süßen Senf .....	30
Grundrezept für Kräutersenf .....	31
<b>Senfrezepte .....</b>	<b>32</b>
Kräutersenf aus Trockenkräutern .....	32
Kräutersenf nach Schweizer Art .....	33
Deutscher Senf .....	34

Düsseldorfer Senf .....	34
Frankfurter Senf .....	35
Französischer Senf .....	35
Kapernsenf .....	36
Honigsenf .....	36
Sherrysenf .....	37
Sahnesenf .....	37
Knoblauchsenf .....	38
Senf mit frischem grünem Pfeffer .....	38
Senf Diabolo – Chilisenf .....	39
Meerrettichsenf .....	40
Dillsenf .....	40
Bärlauchsenf .....	41
Nelkensenf .....	41
Orangen-Pfeffer-Senf .....	42
Apfel-Pfeffer-Senf .....	42
Paprikasenf .....	43
Mostarda di pomodori – Tomatensenf .....	43
Mangosenf .....	44
Thymian-Aprikosen-Senf .....	44
Fenchel-Orangen-Senf .....	45
Moutarde à la lavande, Lavendelsenf .....	45
Moutarde aux figues à la parisienne – Feigensenf nach Pariser Art ...	46
Das Spiel der tausend Möglichkeiten .....	47
 <i>Kochen mit Senf .....</i>	 49
<i>Saucen, Dips, Cremes und Chutneys mit Senf .....</i>	<i>51</i>
<i>Warme Senfsaucen .....</i>	<i>52</i>
<i>Klassische Senfsauce .....</i>	<i>52</i>
<i>Rote Früchte-Senf-Sauce .....</i>	<i>53</i>

Sauce dijonnaise – Dijoner Sauce .....	53
Sauce béarnaise à la moutarde – Bearner Senfsauce .....	54
Dunkle Senfsauce .....	55
Süße Senfsauce .....	55
Pikante Senfsauce .....	56
Möhren-Senfsauce .....	56
Sauce à la moutarde à l'alsacienne – Senfsauce nach Elsässer Art ...	57
Senf-Wein-Sauce .....	57
<i>Kalte Dips, Cremes und Saucen</i> .....	58
Apfel-Senf-Sauce .....	58
Senf-Preiselbeer-Dip .....	59
Grobe Senfcreme .....	59
Senfcreme mit Frischkäse .....	59
Meerrettich-Senfcreme als Brotaufstrich (mit Forellenkaviar) .....	60
Senfsauce aus dreierlei Senfsorten .....	60
Senfsauce aus dreierlei Senfsorten, speziell zu geräuchertem oder gebeiztem Fisch .....	61
Senfsauce mit Kapern .....	61
Französische Sauce .....	62
Balsamico-Senfsauce .....	62
Senfschaumsauce 1 .....	63
Senfschaumsauce 2 .....	63
Chili-Senfsauce .....	64
Senfcremesauce mit Kräutern .....	64
Klassische Remouladensauce .....	65
Dill-Senfsauce 1 .....	66
Dill-Senfsauce 2 .....	66
Senfsauce nach englischer Art .....	67
Cumberland-Sauce .....	67

<i>Senfbutter</i> .....	68
Einfache Senfbutter .....	68
Estragon-Senfbutter .....	68
Heiße Senfbutter .....	69
<i>Marinade und Beize mit Senf</i> .....	70
Senfmarinade für Grillfleisch .....	70
Senfbeize für Lammfleisch .....	70
Senf-Zwiebel-Beize für Schweinefleisch .....	71
<i>Dressings mit Senf für Salate und Süßspeisen</i> .....	72
Pikantes Senfdressing .....	72
Schnelles Senfdressing .....	72
Einfaches Senfdressing .....	73
Joghurt-Senfdressing .....	73
Orangen-Joghurt-Senfdressing .....	74
Senfbutter-Kardamom-Dressing .....	74
Senf-Erdbeer-Wein-Marinade .....	75
<i>Suppen mit Senf</i> .....	77
Kleines Senfsüppchen .....	78
<i>Hauptgerichte mit Senf</i> .....	81
Eine raffinierte Beilage zu vielen Hauptgerichten: Senf-Spaghetti ....	82
<i>Gerichte mit Eiern</i> .....	83
Senfeier mit Meldegemüse .....	84
Im Ofen überbackene Senfeier .....	85
<i>Fleischgerichte</i> .....	87
Einfaches Senffleisch .....	88
Senfbraten als Grillstück vom Spieß .....	89
Leber vom Jungrind in Senfsauce .....	90

Kasseler mit Senfkruste .....	91
Gulasch mit grüner Senfsauce .....	92
Lammkeule mit Senfkruste .....	94
Lammkeule mit Thymian-Senfkruste .....	95
Wildkaninchen in Senfsauce .....	96
Kaninchenkeulen in Senfsauce .....	97
<i>Geflügelgerichte</i> .....	99
Stubenküken in milder Senfsauce .....	100
Putenbrustfilet in Senfsahnesauce .....	101
Entenbrust mit pikanter Senfkruste .....	102
Kalte Hähnchenbrust mit Senfkruste .....	103
Gegrillte, pikante Hähnchenkeulen .....	104
<i>Gerichte mit Fisch &amp; Co.</i> .....	107
Tintenfisch mit pikanter Senf-Knoblauch-Sauce .....	108
Schleie in Senfsauce .....	109
Lachs in Honig-Senf-Sauce .....	110
Mit Speck ummantelte Forellen in Zitronen-Senfsauce .....	111
Schollenfilet mit Senfcreme überbacken .....	112
<i>Senf und Gemüse</i> .....	115
Spargel mit Dill-Senf-Sauce .....	116
<i>Chutneys und Eingelegtes mit Senf</i> .....	119
Kürbis-Apfel-Chutney .....	120
Süß-saure Senffrüchte .....	122
Scharfe Senffrüchte .....	123
<i>Senf, das kleine Wunder</i> .....	124
<i>Bildnachweis</i> .....	126