

Für Wiss-Begierige 9–33

Senf

Es war einmal ein Senfkorn

Düsseldorf als Senfmetropole

Schon gewusst?

Anbau

Herstellung

Das Düsseldorfer Senflädchen

Im Gewürze-Paradies

Für Kreativ-Köche 35–57

Pikantes Beerenchutney

Eier-Senf-Dip

Mini-Frikadellen mit Senf-Dip

Roastbeef-Röllchen mit Senf-Dressing

Schweinemedallions mit Aprikosen-Senf

Schweinekotelett mit Senf-Rosmarin-Kruste

Senf-Linsen mit Schweinebacke und Mangold

Rumpsteak mit Senf-Koriander-Kruste

Champignon-Senf-Geschnetzeltes

Hähnchenkeulen auf Senf-Kartoffel-Püree

Hähnchenbrust mit Senfsauce

Für Gemüse-Verehrer 59–83

Mariniertes Gemüse mit Kräuter-Senf-Dip

Sandwich mit Fischrogen-Senf-Creme

Römersalat mit Mandel-Senf-Dressing

Apfel-Senf-Nocken

Kartoffel-Senf-Süppchen

Gemüse-Salat mit Senfmarinade

Champignon-Porree-Torte mit Senfquark

Kleine Nudelsoufflés

Pilzragout mit Senf

Möhren-Senf-Ragout

Wirsingrouladen mit Meerrettich-Senf-Sauce

Roggenpfannkuchen mit Honig-Senf-Sauce

Für Retro-Romantiker 85–97

Senfrahmsüppchen

Grünkohl auf Rheinisch

Rheinische Rouladen

Senf-Schweinemedallions

Düsseldorfer Senfrostbraten mit Bratkartoffeln

Rheinischer Sauerbraten

Für Fisch-Fanatiker 99–109

Planken-Lachs vom Grill

Kürbis-Senf-Gemüse

Gebeizte Makrelenfilets mit Kräuter-Senf-Sauce

Kartoffel-Fisch-Pfanne mit Senf-Sauce

Rosenkohl-Senf-Gemüse mit Kabeljau

Für Wild-Esser 111–117

Rehkeule mit Kräuter-Kruste

Hirschmedallions mit Maronen-Haube

Kaninchenkeulen in Bier-Senf-Sauce

Für Delikat-Genießer 119–125

Birnen-Senf-Kompott

Walnusskuchen mit Sahneis und violetter Senf

Mojito Medienhafen