

Folge 2: **Der Senfmacher aus Schmalleberg**

Rezepte von Martin Riffelmann

Alle Mengenangaben für **4 Personen**
(wenn nicht anders angegeben)

Vorspeise: Rote Beete-Senfsuppe mit Senfbrot und Omas Hanfbutter

Zutaten Rote Beete-Senfsuppe:

3 große Rote Beeten
250-300 ml Wasser
150-200 ml Sahne
2 EL körniger Senf, z.B. „Grober Westfale“
1 EL Brühe
1 Schuss Zuckerrohrsirup, alternativ anderer süßer Sirup
Salz nach Geschmack
gemörserte Pfefferkörner zum Garnieren

Zubereitung:

Zuerst die Rote Beeten in Stücke schneiden und in einem Topf ca. 15-20 Minuten mit Wasser weich simmern. Anschließend die Stücke pürieren und mit den anderen Zutaten vermengen. Alles zusammen eine kurze Zeit weiter köcheln lassen. Die Konsistenz nach Bedarf mit Wasser und/oder Sahne optimieren. Mit Salz abschmecken.

Zutaten Omas Hanfbutter:

500 g weiche Butter
100 g Hanfsenf, z.B. "Henf"
100 g rote Zwiebeln
1,4 g schwarzer Pfeffer, fein gemahlen
etwas frischen Schnittlauch zum Garnieren

Zubereitung:

Die rote Zwiebel in ganz feine Würfel mit dem Messer schneiden. Dann alle Zutaten gründlich mit einem großen Löffel oder dem Handrührer vermischen. Insbesondere das Salz muss gut verteilt sein. In kleine Glasgefäße abfüllen.

Die Hanfbutter hält - auch im Kühlschrank - noch eine ganze Weile frisch.

Hauptspeise: Wildschweinkeule mit Honigsenfkruste, Rosmarinkartoffeln, Senfei & Speckbohnen, dazu Beilagensalat mit Senf- Dill-Sauce & Forellenfilet

Zutaten Wildschweinkeule:

1 kg Wildschweinbraten

300 ml Gemüsebrühe
250 ml trockener Weißwein
200-250 g Schalotten
20 g Butter
3 Möhren
5 EL Butterschmalz
4-5 EL Mittelscharfer Senf, z.B. „Müller“



4-5 EL Honig
1 EL Tomatenmark
Salz & Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung Fleisch:

Das Fleisch abtrocknen und Sehnen, Häute, Fett entfernen. Den Backofen vorheizen. Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Schalotten schälen und klein schneiden. Butterschmalz in einem Bräter kräftig erhitzen, das Fleisch darin einmal rundherum anbraten und wieder entnehmen. Möhren und Schalotten ebenfalls ca. 5 Minuten im gleichen Fett anbraten.

Den Senf und den Honig in einer Schüssel verrühren. Das Fleisch rundherum mit der Honig-Senf-Marinade bestreichen. Tomatenmark in den Bräter geben, das Fleisch dazugeben und mit Pfeffer und Salz würzen. Brühe und Weißwein dazugeben und den Braten bei 75-100°C schwacher Hitze im Grill für 2-3 Stunden im Topf garen. Den Topfdeckel geschlossen halten. Zwischendurch die Keule immer wieder mit der Marinade bestreichen. Ein Bratenthermometer an der dicksten Stelle der Keule kann hilfreich sein. Das Fleisch ist fertig, wenn es eine Kerntemperatur von 68-75°C vorweist. Das Fleisch portionieren und mit Bohnen und Rosmarinkartoffeln auf Tellern anrichten. Der aufgefangene Bratenfond kann hervorragend als Sauce zum Fleisch verwendet werden.

Zutaten Rosmarinkartoffeln:

750 g kleine Kartoffeln mit Schale
etwas Butterschmalz zum Braten
1 frischer Zweig Rosmarin
Salz & Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung Kartoffeln:

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die kleinen Kartoffeln ausreichend lange darin schwenken. Dicke Kartoffeln gegebenenfalls vorkochen. Kurz vor Ende der Garzeit den Rosmarin hinzugeben. Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten Senfeier:

4 Eier
etwas Senfdressing
etwas frische Petersilie als Garnitur

Zubereitung:

Eier kochen. Dann pellen, vierteln und mit etwas Sauce zu den Kartoffeln reichen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Zutaten Bohnen:

500 g grüne Bohnen
125 g durchwachsener Speck
30 g Butter
3 EL Öl
Salz & Pfeffer nach Geschmack
etwas Bohnenkraut nach Geschmack

Zubereitung:

Speck in kleine Würfel schneiden und im Öl scharf anbraten. Bohnen mit Butter hinzugeben. Wenn diese leicht angeröstet sind, noch 10 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen. Mit Bohnenkraut, Pfeffer, Salz nach Belieben abschmecken.

Zutaten Salat:

1 Forellenfilet
1 Holzbrett zum Räuchern, z.B. Fichtenholz
1 Kopf Romanasalat
5-6 kleine Cherrytomaten
1 EL grober Senf, z.B. „Grober Westfale“



Schwarzer Sesam nach Geschmack
Dill, frisch nach Geschmack
Salz & Pfeffer nach Geschmack
Mediterrane Salatsauce nach Geschmack

Zubereitung:

Zwei Stunde vor der Zubereitung zuerst das Holzbrettchen wässern, indem das Brettchen in frisches Wasser einlegt wird. Die Forelle filetieren. Das Holzbrett aus dem Wasser nehmen, kurz abtrocknen und die Forelle auflegen. Mit einem Temperatursensor an der dicksten Stelle versehen und sehr langsam im Grill auf eine Kerntemperatur von 55-65 Grad (glasig bis durch) erhitzen.

Währenddessen den Salat waschen und die Salatblätter leicht auseinanderzupfen. Tomaten teilen und über den Salat geben. Salatsoße mit Senf und frischem Dill vermischen. Sobald der Fisch die gewünschte Temperatur erreicht hat, die Forelle zum Salat geben. Nun Sauce über den Salat geben. Mit schwarzem Sesam garnieren und mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen.

Nachspeise: Birnen-Senf-Sorbet

Zutaten für 6 kleine Portionen:

640 g Birne
2 EL Honig
2 TL Honigsenf, z.B. "Süße Sauerländerin"
Mark ½ Vanilleschote
Puderzucker, je nach gewünschter Süße
eine Handvoll Schokoladenbruch zum Garnieren

Zubereitung:

Birnen vierteln, schälen und für ein paar Stunden einfrieren.

Dann alle Zutaten in einem großen Mixer zusammenbringen, kurz - maximal 10 Sekunden, je nach Mixer - auf höchster Stufe alle Zutaten vermischen bis eine homogene Masse ohne Stückchen entsteht. Nun muss schnell gearbeitet werden, denn entscheidend ist hier das zügige Servieren, damit das Sorbet seinen halbgefrorenen Zustand behält. Daher die Masse schnellstens in einen Spritzbeutel umfüllen, auf dem Teller anrichten und sofort servieren.

Guten Appetit!