

Süßer, exotischer Weißwurstsenf



optimal verfeinert (ergibt 4 Gläser zu je 250 ml).

Die Birne schälen, längs vierteln und das Kernhaus entfernen. Die Viertel längs halbieren und quer klein schneiden. Die Zwiebel schälen und mit den Gewürznelken bestücken. Den Ingwer schälen und quer in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch an beiden Enden kappen, dabei etwas schälen und auspressen.

In einem Topf das Kokoswasser mit dem Weißweinessig, den Birnenstücken, der bespickten Zwiebel, dem Ingwer, dem ausgepressten Knoblauch und allen Gewürzen von

Wacholderbeeren bis Kardamomsamen unter Rühren zum Kochen bringen. Die beiden Zucker und die Hühnerbrühe zufügen und unter Rühren auflösen. 2 Minuten kochen lassen, die Hitze reduzieren und 15 Minuten ziehen lassen. Vom Herd nehmen und auf ca. 80 Grad abkühlen lassen.

Inzwischen die Zitrone waschen, die Schale abraspeln und den Saft auspressen. Die Senfkörner fein mahlen oder kuttern. Den 80 Grad warmen Essigsud abseihen und zum Senfmehl geben. Gut verrühren.

Die von den Nelken befreite Zwiebel, die abgeriebene Zitronenschale, den gepressten Knoblauch und den Zitronensaft mit etwas von der Senfmischung in den Blender geben und so lange auf höchster Stufe pürieren, bis die Masse sämig und homogen ist. Diese Masse zur Senfmasse geben und gut verrühren. Den Kokospalmzucker und den Weißwein in einen Topf geben, erhitzen, bis der Palmzucker gelöst ist. Wärmezufuhr reduzieren und unter ständigem Rühren das Wasser verdampfen lassen. Wenn die Mischung beginnt zu karamellisieren, d.h. sie beginnt dunkler zu werden, die Hitze abstellen, Senfmischung zufügen und rühren bis alles homogen ist.

Die Mischung in eine Schüssel umfüllen, diese mit einer Folie abdecken und vier Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Danach nochmals gut verrühren und über Nacht zugedeckt bei Zimmertemperatur reifen lassen.

Die Mischung hat jetzt noch zuviel Schärfe und schmeckt stark nach Wasabi. Sollte die Mischung zu fest sein, dann mit etwas Wasser und einer Prise Salz verdünnen.

Den Senf auf 80 Grad erhitzen, in 4 sterile, saubere Gläser (250 ml) abfüllen, verschließen und an einem kühlen Ort vier Wochen reifen lassen und dann nur noch genießen.

Zutaten für 1 Portionen:

Für den Sud:

- 1 m.-große Birne(n)
- 1 m.-große Zwiebel(n)
- 6 Gewürznelke(n)
- 2 cm Ingwerwurzel, frisch
- 4 Knoblauchzehe(n), frisch
- 200 g Kokoswasser
- 100 g Weißweinessig
- 8 Wacholderbeere(n)
- 6 Pimentkörner
- 3 Lorbeerblätter, getrocknet
- ½ TL Kardamomsamen
- 120 g Kokos-Palmzucker
- 90 g Zucker, weiß
- 18 g Hühnerbrühe, gekörnte

Außerdem:

- 250 g Senfkörner, gelb
- 4 Knoblauchzehe(n), frisch
- ½ Zitrone(n), unbehandelt
- 4 EL Weißwein, trockener
- 100 g Kokos-Palmzucker