



Slow Food

Convivium Bonn

www.slowfood.de

Tomatensenf

<u>Senf-Grundrezept:</u>		<u>→ Tomatensenf:</u>
3 EL weiße + schwarze Senfkörner	6 EL Weißweinessig	Tomatenmark
	½ l Wasser	Getrocknete Tomaten
10 weiße Pfefferkörner	1 EL Salz	

- Senfkörner in eine Glasschale geben
- Wasser + Salz zum Kochen bringen + dann über Senfkörner gießen
- ½ Tag durchziehen lassen
- abgießen + eingeweichte Körner zusammen mit den Pfefferkörnern mehrfach im Zerkleinerer (Moulinette bzw. Zauberstab) bearbeiten, so dass die Körner gut aufgespalten sind und eine cremige Paste ergeben
- Essig aufkochen lassen + Senfpaste – am besten mit Hilfe des Zauberstabes – einrühren
- Der Senf ist so im Prinzip fertig + kann nun nach Belieben verwandt bzw. auch noch verfeinert werden – zum Beispiel mit Tomaten. Dafür gebe ich zwei EL Tomatenmark hinzu und einige klein geschnittene getrocknete Tomaten. Ich würze zusätzlich mit provenzalischen Kräutern.

Das Rezept ergibt einen grobkörnigen Senf, der sehr kräftig schmeckt und wie Dijon-Senf verwandt werden kann. Die Mischung lässt sich in vielerlei Richtungen variieren und ist im Kühlschrank einige Zeit haltbar.

Das Grundrezept ist einem sehr lesenswerten Büchlein zum Thema Senf entnommen:

Roberto Bossi

“ Senape e mostarda. Nicht immer scharf, doch verführerisch.“

Edition Spangenberg bei Droemer 1996

Slow Food

- ist eine weltweite Vereinigung von bewussten Genießern und mündigen Konsumenten, die es sicher zur Aufgabe gemacht haben, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten.
- fördert eine verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, eine artgerechte Viehzucht, das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt.
- bringt Produzenten, Händler und Verbraucher miteinander in Kontakt, vermittelt Wissen über die Qualität von Nahrungsmitteln und macht so den Ernährungsmarkt transparent.