

Susanne Oswald

Tomatenpesto und Ingwersenf

SENF, DIPS &
GEWÜRZMISCHUNGEN
SELBER MACHEN



Jan Thorbecke Verlag

VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN**

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Für die Schwabenverlag AG ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten
© 2016 Jan Thorbecke Verlag der
Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

Gestaltung: Finken & Bumiller,
Stuttgart, mit Chandima Soysa
Druck: Firmengruppe APPL, Wemding
Hergestellt in Deutschland
ISBN 978-3-7995-1004-2

Inhalt

6 Einfach – köstlich – selbst gemacht
8 Kleine Senfkunde

12 **Senfe und Senfsaucen**
fruchtig, würzig, scharf, verspielt ...

38 **Dips**
mit Kräutern, Nüssen, Ingwer, Chili ...

66 **Würzmischungen**
salzig, süß, wild, frisch ...

86 Register
88 Bildnachweis
88 Die Autorin

Dill-Senfsauce mit Pfiff

FÜR ETWA 200 ML

5 Stängel Dill
4 Blätter frische Pfefferminze
¼ Salatgurke
1 EL Honig
2 EL Rapsöl
150 ml mittelscharfer Senf
evtl. etwas Salz

1. Den Dill und die Pfefferminze waschen und trocknen. Den Dill entstielen und die Kräuter sehr fein hacken.

2. Die Gurke waschen, in grobe Stücke schneiden und mit dem Stabmixer pürieren. Das Gurkenpüree, den Honig und das Öl zum Senf geben und gut unterrühren.

3. Die gehackten Kräuter dazugeben und die Senfsauce abschmecken. Bei Bedarf etwas nachsalzen. Nach Möglichkeit die Senf-Sauce etwas ziehen lassen, damit die Aromen Zeit haben, sich zu entfalten. Eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur genügt.

TIPP:

Die Dill-Senfsauce ist eine köstliche Ergänzung zu Lachs.







Sonnenblumenkernaufstrich

(falsche Leberwurst)

FÜR ETWA 2 GLÄSER

150 g Sonnenblumenkerne
100 ml Sonnenblumenöl
½ TL gemahlener Koriander
2 TL getrockneter Majoran
½ TL Salz
½ TL Pfeffer
50 ml Gemüsebrühe
(z.B. selbst gemacht mit
der Würzmischung von
Seite 72)
etwas Petersilie

- 1.** Alle Zutaten außer der Petersilie in einem hohen Gefäß nicht ganz glatt pürieren. Wie stückig man die Sonnenblumenkerne haben möchte, muss man ausprobieren. Die Masse soll so streichfähig wie Leberwurst werden. Ist sie zu dünn, kann man ein paar Sonnenblumenkerne dazugeben. Ist sie zu dick, gibt man noch etwas Gemüsebrühe hinein.
- 2.** Die Petersilie waschen, entstielen, fein hacken, zum Sonnenblumenkernaufstrich geben und unterrühren. Der Aufstrich muss ein bisschen stehen, damit die Aromen sich verbinden.

TIPP:

Als Brotaufstrich oder auch zu Pellkartoffeln empfehlenswert.

Tomatenpesto

FÜR ETWA 2 GLÄSER

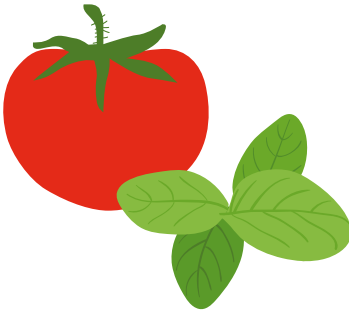
Ingwer – etwa halb so viel
wie Knoblauch
2 Knoblauchzehen
200 g getrocknete Tomaten
50 ml Tomatensaft
100 ml Olivenöl
60 g Pecorino
1 kleine Chilischote
2 Stängel frisches Basilikum
50 g Cashewnüsse
Salz
Pfeffer

1. Den Ingwer schälen und reiben. Den Knoblauch schälen. Den Ingwer, die Tomaten, den Tomatensaft, das Olivenöl, den Knoblauch, den Pecorino und die Chilischote (ohne Strunk) in den Standmixer geben und pürieren.

2. Das Basilikum waschen, trocknen, vom Stängel befreien und zusammen mit den Cashewnüssen ebenfalls in den Mixer geben. Nochmals pürieren, aber nicht zu lange: Die Nüsse dürfen beim Essen noch zu spüren sein. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

TIPP:

Klassisch als Pesto zur Pasta verwenden oder auch als Brotaufstrich.





Register

A

- Ananas-Minz-Sauce 39
- Ananas-Relish, feuriges 51
- Auberginen-Knoblauch-Paste 40
- Avocado-Minz-Dip 43

B

- Backofengemüse-Würzmischung 67
- Bananen-Chili-Senf 15
- Bananen-Erdnuss-Sauce 44
- Bratkartoffelpfiff 68

C

- Chili-Vanille-Salz 71
- Curry-Tomaten-Senf 16

D

- Dattel-Ingwer-Dip 47
- Dill-Senfsauce mit Pfiff 36

E

- Erdnuss-Senf 20
- Estragon-Gurken-Senf 23

F

- Fenchel-Dill-Dip 48
- Feuriges Ananas-Relish 51

G

- Gemüsesuppen-Würzmischung 72
- Gurken-Chili-Dip mit Estragon 52

I

- Ingwer-Honig-Senf 24



K

Kaffeegewürz „Oriental“ 80
Kichererbsenmus 55
Kokos-Senf 27
Kräutersalz, mediterranes 74

M

Mango-Mohn-Senfsauce 35
Mediterraner Senf 31
Mediterranes Kräutersalz 75
Mittelscharfer Senf – Grundrezept 12

P

Paprika-Sauce 56
Pfeffersenf 32

R

Rosmarinsenf 28

S

Salatspaß 76
Senf, mediterraner 31
Senf, mittelscharfer – Grundrezept 12
Sonnenblumenkernaufstrich (falsche Leberwurst) 59
Steakwürze 79

T

Tomaten-Melonen-Salsa 63
Tomatenpesto 60

W

Wasabi-Senf mit Crunch 19

Z

Zitronen-Basilikum-Zucker 83
Zitronen-Minz-Zucker 84
Zucchini-Minz-Dip 64



Bildnachweis

Sämtliche Fotos und Illustrationen stammen von Finken & Bumiller, Stuttgart.

Die Autorin

Susanne Oswald, Jahrgang 1964, lebt mit Mann und Mops in Neuried, am Fuß des Schwarzwaldes. Hier schreibt sie Sachbücher, Kinderbücher und Krimis für Erwachsene. Gemeinsam mit ihrem Mann betreibt sie eine Manufaktur für besondere Senfe und Würzmischungen, die Senferia (www.senferia.de). Sie erntet gerne selbst gesäte Tomaten und findet zwischen Steinen und Pflanzen immer wieder neue Geschichten, die erzählt werden wollen. Sobald ihr ein Fundstück in die Hände fällt, setzt sie sich an ein ruhiges Plätzchen und fängt an zu tippen. Immer an ihrer Seite: der Lesungsmops Töps. Bei Thorbecke erschien von ihr bereits „**Nichts wie raus**“.



