

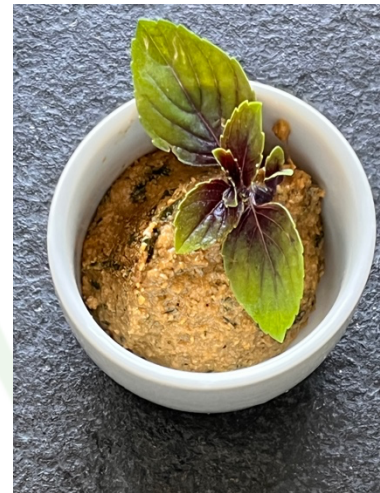
04. Saucen & Chutneys

Basilikum Senf [Nr.372]

Menge: ca. 900 g

Zutaten:

300 g	Senfsaat gelb, fein gemahlen
4 TL	Vollmeersalz
80 g	Honig
200 ml	Balsamicoessig (75 ml Balsamico bianco)
200 ml	Wasser
4 EL	Olivenöl
80 g	Basilikum (2 Bund)



Zubereitung:

-
1. Die Basilikumblättchen von den Stängeln zupfen und sehr fein hacken.
Thermomix: siehe 3. Blätter direkt zu den gemahlenen Senfkörnern in den Mixtopf geben
 2. Senfkörner zu Senfmehl mahlen. Gebe die Senfkörner in die Gewürzmühle oder in den Mörser und mahle sie ganz fein. Passe darauf auf, dass die Mühle nicht zu heiß wird! Um das zu unterbinden, immer wieder eine kurze Pause zu machen. Wenn die Körner beim Mahlen zu heiß werden, kann der Senf danach bitter schmecken.
Thermomix: 1,5 min/Stufe 10.
 3. Alle weiteren Zutaten hinzugeben und gut verrühren. Bei Bedarf die Wassermenge erhöhen, so daß der Senf eine cremige Konsistenz hat.
Thermomix: 1 min / Stufe 5.
 4. Den frischen Senf in heiss ausgespülte Gläser füllen und min. 21-Tage zum Reifen stehen lassen.
 5. Jeden zweiten Tag den Senf umrühren.



Achtung, der frische Senf ist extrem scharf! Je länger Senf lagert, um so milder wird er. Sollte der Senf zu trocken werden etwas Wasser hinzugeben und gut umrühren.