



Cremige Senf-Sauce mit Mango-Note

Fein-würzig und fruchtig zugleich: Mango-Balsamico Senf, Dijon und körniger Senf vereinen sich mit einem Hauch Mango zu einer cremigen Senfsauce, die Fleisch-, Gemüse- oder Fischgerichten eine raffinierte Note verleiht.

Zutaten

4 Portionen

100 ml Gemüsefond
20 g Butter
Bio-Meersalz
Pfeffer
1 Scheibe Toastbrot
1 Schuss Byodo Apfel Balsam
1 Spritzer Worcester Sauce
2 EL Byodo Mango-Balsamico Senf
1 EL Byodo Dijon Senf
2 EL Byodo Körniger Senf

Zubereitung

Zunächst den Gemüsefond in einem Topf zum Kochen bringen. Anschließend geschmolzene Butter hinzufügen und die Sauce mit einer Prise Salz sowie frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Das Toastbrot klein zupfen und in den Topf geben, um später die cremige Bindung zu erzielen. Für zusätzliche Aromen können ein kleiner Schuss Apfel Balsam und ein Spritzer Worcestersauce hinzugefügt werden. Sobald die Mischung aufkocht, die Hitze reduzieren und Sahne unterrühren.

Für die charakteristische Senfnote Mango-Balsamico Senf, Dijon-Senf und körnigen Senf in die Sauce einrühren. Einige Sekunden quellen lassen, damit sich die Aromen verbinden. Anschließend die Sauce entweder mit einem Mixstab oder einem Schneebesen gründlich aufrühren. Je länger man rührt, desto besser löst sich das Toastbrot auf und sorgt für eine glatte, cremige Konsistenz.

Die fertige Senfsauce kann direkt zu gegartem Geflügel, gebratenem Fisch, Tafelspitz oder Gemüse serviert werden. Durch die Kombination aus Süße, Schärfe und cremiger Textur wird sie zum vielseitigen Begleiter für viele Gerichte und verleiht jedem Teller ein elegantes Finish.

Kleiner Tipp: Für eine vegetarische Senf-Sauce einfach die Worcester Sauce weglassen.