



Senfkaviar mit feiner Apfel-Honig-Note

Dieser Senfkaviar mit Apfel-Honig-Note bringt sowohl Süße als auch Würze auf deinen Teller – perfekt für Käseplatten, Vorspeisen oder als feiner Akzent in Dressings.

Zutaten

2 Portionen

150 g Senfkörner, gelb
40 ml Byodo Apfelessig, klar
20 ml Byodo Apfelbalsam
Quatre-épices
Pfeffer
Byodo Bio-Meersalz, fein
50 ml Wasser
2 EL Honig
1 Spritzer Byodo Rapsöl, nativ

Zubereitung

Die Senfkörner in einem Sieb gründlich waschen. Danach 15 Minuten in einem kleinen Topf mit Salzwasser vorkochen. Dann die aufgekochten Senfkörner abgießen.

In einem separaten Topf Apfelessig, Apfelbalsam, Quatre-épices, Pfeffer, Salz und Wasser mischen. Die Senfkörner anschließend unterrühren und die Mischung zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit außerdem noch den Honig einrühren. Unter regelmäßigem Rühren bei niedriger Hitze etwa 5-10 Minuten köcheln lassen bis eine leicht klebrige, kaviar-ähnliche Konsistenz erreicht ist.

Anschließend mit Apfelessig und Apfelbalsam abschmecken. Ganz zum Schluss noch einen Spritzer Rapsöl zugeben. Den Senfkaviar vorsichtig in zwei saubere, sterilisierte Weckgläser füllen und für 1-2 Tage zum Durchziehen in den Kühlschrank stellen.

Der Senfkaviar eignet sich super als Beilage für Gemüse, Pilze, aber auch für belegte Brote oder Burger. Er ist etwa 6-8 Wochen bei dunkler, kühler Lagerung haltbar.

Was ist Quatre-épices?

Quatre-épices ist eine traditionelle französische Gewürzmischung, die typischerweise aus vier Hauptzutaten besteht: Pfeffer, Muskatnuss, Nelken und Ingwer. Der Name bedeutet übersetzt „vier Gewürze“ und wird häufig in der französischen Küche eingesetzt. Es verleiht den Speisen eine warme, leicht würzige Note mit einem Hauch von Süße und Schärfe.