



Er hat den Dreh raus: Bis zu zwei Tonnen Bio-Senf produziert Reto Lutz mit seiner Senfmühle jährlich.

Bio-Senf aus dem Targau

Wo Körner auf Granit beissen

Reto Lutz gibt gern seinen Senf dazu: Mit den über fünfundzwanzig Sorten, viele **preisgekrönt und alle handgemacht** in Zofingen AG, erleben Fans der würzigen Paste ihr gelbes Wunder.

Text Sabrina Glanzmann Fotos Winfried Heinze Styling Vera Guala



Senf gehört nicht nur in die Salatsauce oder aufs Zvierplättli – er sorgt in den verschiedensten Gerichten für das gewisse würzige Etwas.



Die braunen Senfkörner bezieht Reto Lutz von Konrad Langhart vom Biohof Trottingarten in Oberstammheim ZH.



Sackstarker Anblick: Reto Lutz lagert seine Bio-Senfkörner im Keller, im freien Raum unter der Treppe.



Auf gehts! Nach dem Märetbesuch bricht Koch Hannes Baumann mit Pferd und Wagen in Richtung zu Hause auf.



Wichtiges Utensil: Die Gasmasken schützt vor reizenden Dämpfen beim Herstellen von scharfem Senf.



Heranspaziert! Samstags ist Reto Lutz auf dem Markt in Zofingen AG. Hier bietet er seinen Senf und weitere regionale Produkte feil.



Blick von oben in den mahelnden Granitstein. Je nach gewünschter Konsistenz läuft eine Grundmasse mehrmals durch die Mühle.

Die Körner kommen rührend in Schwung



Samstagfrüh in Zofingen AG: Die Stände rund um die offene Markthalle laden zum Flanieren ein (diese Aufnahmen wurden vor Corona gemacht).



Hier läuft rund: So sieht eine Grundmasse nach dem ersten Mahlgang aus.



Na so was! In den Sack der gelben Senfkörner haben sich ein paar dunkle Kollegen verirrt – «völlig normal, das gehört dazu», sagt Reto Lutz.



Ohne Stau: Hannes Baumann und seine Partnerin Susanne Kneubühler unterwegs zum Samstagsmarkt.

Viele Feldwege führen ins Zofinger Senfparadies

Ludwig XI. wollte immer und überall seinen Senf dazugeben, buchstäblich. Der König Frankreichs, der im fünfzehnten Jahrhundert während zweiundzwanzig Jahren an der Macht war, soll nämlich seinen Hof niemals ohne den eigenen Senftopf verlassen haben. Seinen kulinarischen Schatz hat er sich der Legende nach auf Reisen stets von einem Bediensteten nachtragen lassen, damit, am Ziel angekommen, auch ja keine böse – sprich senflose – Überraschung auf ihre Majestät wartete. Tatsächlich, das musste wahre Senfliebe sein! Auch heute ist Senf rund um den Globus begehrt und beliebt. Neben Salz und Pfeffer nimmt die gelb(lich)e Paste aus gemahlener oder ganzen Senfkörnern, Essig, Wasser und je nach Sorte anderen Gewürzen und

Kräutern einen Podestplatz ein, wenn es um die am häufigsten verwendeten Würzmittel weltweit geht.

VIelfältige KÜGELCHEN

Der Begriff «Senf» meint aber auch die Pflanzengattung, die zur Familie der Kreuzblütengewächse gehört. Ihre Samen – die Senfkörner – haben je nach Art eine weisslich-gelbe, braune oder schwarze Farbe. Schon seit Jahrtausenden sind diese kleinen Kügelchen vielfältig gefragt: So entdeckten Archäologen Senfkörner als Opfergaben in den Gräbern ägyptischer Pharaonen. Überliefert ist auch, dass die alten Griechen und Römer sie zu einer potenten Heilcreme verarbeiteten, die den Appetit anregte, die Verdauung förderte oder Muskelschmerzen linderte. In den Küchen der westlichen Welt startete des Senfes Siegeszug

schliesslich, als die Römer den kulinarischen Wert der Senfkörner entdeckten. Fein gemahlen und mit unfermentiertem Traubensaft vermengt, reichten sie diese Sauce fortan grosszügig zu Fleischbuffets und konnten gar nicht mehr genug davon bekommen. Daraufhin verbreitete sich der Senfpflanzenanbau in Europa und Nordamerika immer mehr, und mit ihm entstanden auch immer mehr landestypische Senfsorten – viele davon sind heute weltberühmt (siehe Schautafel auf Seite 110). Die Industrialisierung der Senfproduktion machte ab dem achtzehnten Jahrhundert das Würzmittel in breitem Stil und fixfertig zu kaufen verfügbar – es selbst herzustellen, rückte ab dann rasch in den Hintergrund. Kein Wunder also, dürfte für die meisten von uns die erste Erinnerung an Senf mit

Marinierter Lachs auf süßem Dillsenspiegel

Vorspeise für 4 Personen

Zutaten

- 50 g Dillsenf • 30 g Puderzucker
- 10–12 g Olivenöl • 320 g roher Lachs (gut pariert ohne Fett) • Meersalz, Pfeffer aus der Mühle • 1 Sträusschen Dill, gezupft • 1 Limone • Toast und Butter

Zubereitung

Den Dillsenf zusammen mit dem Puderzucker und dem Olivenöl in einem Schüsselchen vermischen. Auf den Tellern zu einem Spiegel verstreichen. Den in möglichst dünne Tranchen geschnittenen Lachs darauf verteilen (am besten jede Tranche einzeln schneiden und sofort auf den Teller geben). Den Lachs unmittelbar vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Dill bestreuen und mit dem Saft einer halben Limone beträufeln. Die andere Hälfte in vier Stücke schneiden und zusammen mit dem restlichen Dill als Garnitur verwenden. Mit Toast und Butter servieren.

Frischer Dill und roher Lachs: Der Geschmack dieser klassischen Kombination wird dank dem Dillsenf noch charmant verstärkt.

einer bekannten hellblauen Tube aus dem Ladenregal zu tun haben und weniger mit einem selbst befüllten Steinguttopf in (Gross-)Mutters Keller.

TONNENSCHWERES HOBBY

Auch für Reto Lutz gehörte Senf in seiner Küche schon immer dazu. Aber Ende der Neunzigerjahre wurde es für ihn immer schwieriger, Senf auf dem Schinkenbrot oder in der Salatsauce zu geniessen: Er vertrug keinen Branntweinessig, der als Grundzutut in den meisten industriell hergestellten Senfsorten enthalten ist. «Klar hätte ich mich dazu entschliessen können, künftig auf Senf zu verzichten. Aber das konnte und wollte ich mir nicht vorstellen. Also dachte ich: Warum stelle ich ihn nicht einfach selber her?», erzählt Reto Lutz in seinem Zuhause in Zofingen AG, wo er mit seiner Frau seit über zehn Jahren wohnt. Hier hat er in einem Holzhäuschen im Garten auch seine Senfmanufaktur eingerichtet, wo er wann immer möglich an die Arbeit geht. Und das in seiner Freizeit, denn hauptberuflich ist der 57-Jährige in einem Altersheim für die Finanzen und das Personalwesen zuständig. Trotzdem ist das «Senfen» für Reto Lutz längst mehr als «nur» ein nettes Hobby, das ab und zu ein paar Portionen für den eigenen Haushalt abwirft: Inzwischen stellt er jährlich anderthalb bis zwei Tonnen Bio-Senf auf seiner Senfmühle her und füllt ihn mit dem Spritzsack von Hand in rund zehntausend Gläschen ab. Von süßem Feigen- bis fruchtigem Birnensenf, von mildem Haselnuss- bis scharfem Chilisenf gehören siebenundzwanzig Sorten zum Angebot, dazu kommen saisonale Spezialitäten wie der Bärlauchsenf im Frühling. «Das Senfmachen im Alleingang ist zwar zeitintensiv, aber es ist mir noch nicht verleidet, im Gegenteil! Man kann so viel tüfteln und präbeln und hat am Schluss etwas Essbares erschaffen. Das Schönste sind aber die zufriedenen Kundinnen und Kunden. Sie treiben mich ständig dazu an dranzubleiben», sagt Reto Lutz. Dranbleiben war von



Eins ist glasklar: Für Reto Lutz gehört zur Senfproduktion auch dazu, dass er seine selbst kreierten Pasten in der heimischen Stube von Hand abfüllt.

Tüfteln und präbeln für neue Sorten

Anfang an sein Motto. 1997 liess er die Fertigtuben links liegen und machte sich mit einem einfachen Handmixer, Senfkörnern und Apfelsäure experimentierfreudig ans Werk. Auch als Weihnachtspräsent für Freunde und Bekannte fand der eigene Senf bald den Weg ins Gläschen, und den Beschenkten (und ihm selbst) gefiel das Resultat so

gut, dass immer mehr und immer wieder Nachschub hermusste. «Ich verheizte damals so einige Haushaltsmixer», erinnert er sich augenzwinkernd. Mit dem Wechsel zu einem leistungsfähigeren Proficutter konnte er auch mehr produzieren. Bald belieferte er in der Region Bern, wo er damals lebte, die ersten Läden. Nach dem Umzug in den

Weissweinsuppe mit Estragonsenf

Vorspeise für 4 Personen

Zutaten

- 10 g Butter • 10 g Lauch (vom weissen Teil), in Würfel geschnitten • 10 g Knollensellerie, in Würfel geschnitten • 10 g Zwiebeln, in Würfel geschnitten • 20 g Weissmehl
- 1 kleines Lorbeerblatt • 4 dl kalte Gemüsebouillon • 1 dl Vollrahm • 20 g Estragonsenf • 2 dl Weisswein • 20 g Butter
- Salz und weisser Pfeffer • 10 g Estragon (frisch oder in Essig eingelegt)

Zubereitung

Die Butter in eine Pfanne geben und erwärmen. Lauch, Knollensellerie und Zwiebeln dazugeben und glasig dünsten. Mit dem Mehl stäuben und das Lorbeerblatt und die kalte Bouillon unter

ständigem Rühren dazugeben. Ca. 45 Minuten auf niedriger Stufe leicht köcheln lassen.

Das Lorbeerblatt wieder entfernen, und die Suppe mit einem Stabmixer pürieren.

Durch ein Sieb in eine Schüssel seihen, danach zurück in die Pfanne geben. Den Rahm und den Senf dazugeben und aufkochen.

Zuletzt den Weisswein und die Butter dazugeben (je nach Geschmack lässt sich die Säure des Weissweins durch längeres Kochen vermindern). Die Suppe mit Salz und weissem Pfeffer abschmecken und mit dem Mixer nochmals kurz aufschäumen.

Am Schluss den Estragon unterrühren.

Tipp Als Einlage eignen sich Fischstreifen nach Wahl.

Das wird Freunde der französischen Küche freuen: Das Duo von frischem Estragon und Estragonsenf schmeichelt dieser Suppe enorm.

Aargau startete er 2012 mit einem Stand am Zofinger Samstagsmarkt und baute Glas für Glas, Sorte für Sorte sein Netz aus Wiederverkäufern weiter aus – heute gehören Hof- und Bio-Läden, Reformhäuser oder befreundete Marktfahrer in zehn Kantonen dazu. Und seit sich der Tüftler vor zwei Jahren den Traum einer eigenen Senfmühle erfüllt hat, «sind noch feinere Resultate möglich, das war mir ein wichtiger Qualitätsanspruch». Sei er vor vierundzwanzig Jahren zu seinen Anfängen noch allein dagestanden in der Landschaft der hiesigen Senfmanufakturen, gebe es inzwischen zwar einige Mitbewerber, «aber diese

Senfige Gerichte läffeln alle aus

Entwicklung finde ich nur bereichernd. Sie gibt handwerklichem Senf eine stärkere Plattform», findet Reto Lutz. Apropos Plattform: Seit 2014 mit der Bio-Knospe zertifiziert, sorgen seine Senfe bei der Verleihung der Bio-Gourmet-Knospe

regelmässig für Furore. Dabei bewertet eine Fachjury diverse Produkte nach Kriterien wie Aussehen, Aroma, Geschmack oder Textur. Bei der jüngsten Durchführung Ende 2020 wurden mit dem Alpenkräutersenf, dem Honigsenf, dem Dijoner Senf sowie dem Senfkaviar aus ganzen Senfkörnern und Honig gleich vier Zofinger Bio-Senfe ausgezeichnet. Höchste Zeit, dem «Körnchenflüsterer» in seinem Holzhäuschen über die Schulter zu schauen.

Den Logenplatz mitten im Raum nimmt die siebenhundert Kilogramm schwere Senfmühle mit ihrem Mahlstein aus Granit ein. Auf



Hier trifft körniger Reis auf weiche Dörrfrüchte und süsse treffen auf salzige Aromen.

Risotto mit getrockneten Aprikosen und Aprikosensenf

Hauptspeise für 4 Personen

Zutaten

- 40 g Zwiebeln, gehackt • 2 g Knoblauch, gehackt
- 20 g Olivenöl • 320 g Risottoreis • 1,1 l helle Bouillon
- 2 kleine Lorbeerblätter • 50 g Weisswein • 0,5 dl Vollrahm
- 40 g Aprikosensenf • 160 g gedörrte Aprikosen, in Würfel geschnitten • 60 g Sbrinz, gerieben • 30 g Butter

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch in einem Kochtopf im Olivenöl dünsten. Den Reis dazugeben und kurz mitdünsten.

Mit der Bouillon ablöschen, die Lorbeerblätter dazugeben. 30 bis 35 Minuten bei kleiner Hitze al dente kochen (Tipp: Wenn der Reis erst später gebraucht wird, lässt er sich jetzt zum Erkalten auf ein flaches Blech ausstreichen und kann später wieder erwärmt werden). Den Reis in der Pfanne kurz nachquellen lassen. Dann den Weisswein, den Rahm, den Senf und die Aprikosenwürfel dazugeben.

Gut erhitzen, mit dem Sbrinz und der Butter abbinden und servieren.

Ganz in seinem Element: Koch Hannes Baumann in seiner Küche in Wikon LU, wo er seit über dreissig Jahren am Herd steht.



Hier wird Senf mit Liebe in die Pfanne gehauen

der Ablage daneben liegen allerlei Utensilien wie eine Waage oder ein Rührstab. Und oha, an der Wand hängt sogar eine Gasmasken! «Ja, die ziehe ich jeweils an, wenn ich Dijon-Senf herstelle. Die Dämpfe der braunen Senfkörner sind derart scharf, dass die Augen nur noch tränen», klärt Reto Lutz auf. In einem Gestell daneben stapeln sich rechteckige weisse Kunststoffwannen, in denen alle Grundmassen angesetzt sind. Diese bestehen alle aus Senfkörnern von Schweizer Bauern (die gelben von der Genossenschaft Biofarm, die braunen vom Biohof Trottergarten in Oberstammheim ZH), Salz, Kurkuma und Flüssigkeit natürlich. Das kann etwa saurer Most aus dem Fricktal sein oder Birnnessig von Affoltern am Albis. Weitere Gewürze, Kräuter oder Früchte in getrockneter Form (so lässt sich der Flüssigkeitsgehalt des Senfs besser steuern) kommen erst nach dem Mahlen als Letztes dazu. Reto Lutz setzt den Elektromotor der Mühle in Gang und gibt die ersten zwei Kilo der Grundmasse in die Öffnung des Mahlsteins. «Dieses Gewicht braucht es mindestens, damit der sogenannte Vorlauf überhaupt erst durchläuft», sagt er und hilft mit dem Rührstab nach, damit sich alles nochmals gut vermischt. Und jetzt ist Geduld gefragt. Ein Mahlgang dauert so lange, wie er braucht – mit Eile ist hier nichts zu holen.

Wie hat er als Quereinsteiger den Umgang mit der Mühle überhaupt gelernt? Reto Lutz muss schmunzeln. «Auf Englisch würde man sagen <try and error>, also ausprobieren und scheitern. Manchmal stundenlang.» Inzwischen weiss er, welches Verhältnis der Zutaten es braucht, welchen Mahlgrad und wie viele Wiederholungen für welche Konsistenz – für ganz feinen Senf läuft dieselbe Masse bis zu viermal durch die Mühle.

KAVIAR VON DER PFLANZE

Auch wenn die Zofinger Senfspezialitäten Fans aus der ganzen Schweiz erfreuen: Einer von ihnen ist keine fünf Autominuten von Zofingen entfernt daheim, in der Luzerner

Innere Werte mit Pfiff: Reto Lutz' Dijon-Senf verleiht den Kalbsnierli die passende scharfe Note.



Sautierte Kalbsnierli mit Dijon-Senf

Hauptspeise für 4 Personen

Zutaten

- 800 g Kalbsnieren, ohne Fett (beim Metzger vorbestellen) • 80 g Olivenöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle • 20 g Butter • 40 g Zwiebeln, gehackt
- 1 dl Rotwein • 3,2 dl brauner Kalbsfond • 60 g scharfer Dijon-Senf • 30 g Butter

Zubereitung

Die Kalbsnieren halbieren und das Innenfett herausschneiden. In je ca. 20 g schwere Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer Bratpfanne rauchig heiss erhitzen. Die Nierli erst unmittelbar vor dem Braten salzen und pfeffern, in die Pfanne geben und allseitig kurz anbraten. Die Nierli mit ihrem Saft aus der Pfanne nehmen. Die Butter in die Pfanne geben und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Mit dem Rotwein ablöschen. Den Kalbsfond dazugeben und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. Den Fleischsaft der Nieren dazugeben und mitkochen. Die Nieren zurück in die Pfanne geben und wieder erhitzen. Zuletzt den Senf und den zweiten Teil der Butter darunterheben (nicht mehr kochen lassen).

Tipp Mit der Kräuterpolenta oder dem Aprikosensenf-Risotto servieren.

Geschmorte Rindskopfbacken mit Meerrettichsenf

Hauptspeise für 4 Personen

Zutaten

- Rindskopfbacken, ca. 1,2 kg (beim Metzger vorbestellen) • Salz und Pfeffer
- 80 g Erdnussöl • 20 g Karotten, in Würfel geschnitten • 20 g Knollensellerie, in Würfel geschnitten • 20 g Lauch, in Würfel geschnitten
- 20 g Zwiebeln, in Würfel geschnitten
- 3 Knoblauchzehen • 10 g Tomatenmark
- 1 Zweig Rosmarin, 4 Zweige Thymian, 1 Zweig Majoran, 1 Zweig Oregano
- 4 dl schwerer, nicht zu saurer Rotwein • 5 dl brauner Kalbsfond
- 60 g Meerrettichsenf
- 30 g Meerrettich (frisch oder Paste)

Zubereitung

Die Rindskopfbacken mit Salz und Pfeffer würzen. Im heissen Erdnussöl in einem Bräter rundum anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und die Karotten, den Knollensellerie, den Lauch, die Zwiebeln sowie den Knoblauch zusammen mit dem Tomatenmark hineingeben, alles gut anrösten. Zum Schluss die Kräuterzweige dazugeben

und kurz mitrösten. Mit dem Rotwein ablöschen und gut einkochen lassen. Die Rindskopfbacken wieder dazugeben und mit dem vorgewärmten Kalbsfond aufgiessen, bis das Fleisch gut bedeckt ist. Den Bräter zugedeckt in den auf 80 Grad vorgeheizten Ofen geben und über Nacht während 12 bis 14 Stunden schmoren lassen. Danach die Rindskopfbacken mit einer Gabel herausstechen, die Sauce absieben und zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen (bei Bedarf mit wenig brauner Roux/ Mehlschwitze abbinden). Den Meerrettichsenf sowie den Meerrettich zur Sauce geben, die aufgeschnittenen Rindskopfbacken damit gleichmässig übergiessen (nappieren).

Info Es ist wichtig, die Temperatur im Ofen bei 80 Grad einzuhalten (allenfalls mit einem Temperaturmesser kontrollieren). Bei 80 Grad können die Proteine gerinnen, und die Aromen und der Saft bleiben dem Fleischstück erhalten.

Tipp Mit der Kräuterpolenta oder dem Aprikosensenf-Risotto servieren.



Schmorgerichte gehören zu Hannes Baumanns liebsten Kochtechniken. So bietet er auch viele davon samstags auf dem Markt in Zofingen an.

Glas um Glas zum feinen Gericht

Gemeinde Wikon nämlich, die direkt an den Kanton Aargau grenzt. In «Wiigge», wie die Einheimischen ihr Dorf nennen, führte Koch und Gastgeber Hannes Baumann über dreissig Jahre lang das «Bahnhöfli». Bis weit über die Region hinaus war das Restaurant für seine Küche und seine Atmosphäre bekannt und geschätzt. Dann änderte Hannes Baumann vor einigen Jahren das Konzept vom Gourmet- hin zum «Schönlokal bim Buume». Unter diesem Namen vereinte er verschiedene Angebote in seiner Gaststube wie etwa Tavolatas statt Zweiertische, Kochkurse oder Abendessen speziell für Gruppen. Auch kulinarische Kutschfahrten vom Apéro- bis zum Fondueplausch gehörten dazu – für den leidenschaftlichen Reiter und Pferdehalter eine Herzensangelegenheit. Für Ende März 2021 war seit längerem die Schliessung des Restaurants geplant, denn der Sechzigjährige will sich in seinen letzten Berufsjahren ganz auf die Kutschfahrten, die Kochkurse und den Verkauf von eigenen Produkten



Eine hübsche Auswahl von Reto Lutz' Bio-Senf – die Etiketten auf dem Deckel verraten sogleich die Sorte.

konzentrieren, darunter hausgemachte Pasta, viel Geschmortes, Saucen oder Reh- und Hirschfleisch aus der Umgebung, wo «dr Buume» als passionierter Jäger unterwegs ist. Wegen Corona und den Auswirkungen auf die Gastronomie musste er sein Lokal nun schon Mitte De-

zember 2020 schliessen. «Das tat weh, es war ein anderes Ende vorgesehen. Aber ich schaue nach vorn. Und bin nun wie Reto auch ein Märet-Fahrer geworden!», sagt Hannes Baumann. Fuhr er vorher samstags gerne mit Ross und Wagen von «Wiigge» ins Zofinger Altstadt-

Kräutersenf-Polenta

Beilage für 4 Personen

Zutaten

- 40 g Zwiebeln, gehackt • 5 g Knoblauch, gehackt
- 25 g Olivenöl • 300 g Gemüsebouillon • 200 g Vollmilch
- 1 kleines Lorbeerblatt • Salz und Pfeffer
- 110 g Bramata-Maisgriess grob • 50 g Parmesan, gerieben • 40–60 g Kräutersenf, je nach Geschmack
- 15 g gehackte Kräuter (davon 12 g Kerbel und Basilikum, für den Rest eine Mischung aus Majoran, Thymian und Oregano verwenden)

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch in einer Pfanne im Olivenöl glasig dünsten. Die Bouillon und die Milch begeben und zum Siedepunkt bringen. Mit dem Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer würzen. Den Bramata-Maisgriess unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze einrieseln lassen. Danach im auf 120 Grad vorgeheizten Ofen ca. 90 Minuten zugedeckt garen (währenddessen nicht umrühren!). Das Lorbeerblatt entfernen und den Parmesan, den Senf und die frischen Kräuter unterheben.



So viel Zeit muss sein: Zurück vom Markt gibts erst mal einige wohlverdiente Streicheleinheiten für Halina.

Die süsssaure Überraschung gibt es ganz zum Schluss

chen, um beim Senfproduzenten seines Vertrauens die Bestellung abzuholen, ist der Koch nun selber mit seinen Preziosen an einem Stand präsent. «Zwei Fliegen mit einer Klappe sozusagen», freut sich Hannes Baumann.

Wir treffen ihn in seiner Restaurantküche, die für seine neuen Projekte nach wie vor in Betrieb ist, und lernen seine liebsten Gerichte mit Senf kennen – «gelbe Wunderpaste», wie er ihn gerne nennt. Diese Paste habe schon immer eine wichtige Rolle in seiner Küche gespielt; zum Binden von Saucen, um geschmackliche Tiefe zu geben, um Kontraste zu setzen. «Senf nur auf dem Zvieriplättli zu reichen, das wäre jammerschade!», sagt er und reicht uns ein Schälchen Risotto mit getrockneten Aprikosen und Reto Lutz' Aprikosensenf. Nicht nur das Körnige des Reises und das Weiche der Dörrfrüchte sind ein kongeniales Paar – auch die Kombination der salzigen und fruchtig-süßen Aromen. Gerne noch eine Portion davon! Eine schöne Überraschung ist auch die Glace aus Haselnuss-

senf, die uns noch Tage später im Kopf herumgeistern sollte: Die säuerliche Note macht selbst eine Rahmglace erfrischend!

Ein Produkt hat es Hannes Baumann übrigens ganz besonders angetan: der Bio-Senfkeim. Tatsächlich sehen die ganzen Senfkörner in Apfelessig, mit Honig, Salz, Pfeffer und Kurkuma verfeinert, wie eine besondere

Kaviarsorte aus. Hannes Baumann serviert uns ein Dessert, in dem er den Kaviar in eine Caramelmasse untermengt und mit Apfelspalten serviert. Gerade rechtzeitig zum Probieren schaut auch Reto Lutz in Wikon vorbei. Und er strahlt, als er sagt: «Ich staune immer wieder, was mit Senf alles möglich ist.» Tatsächlich, das muss wahre Senfliebe sein! ✨

Haselnussenf-Glace

Dessert für 4 Personen

Zutaten

- 2,5 dl Vollmilch • 2,5 dl Vollrahm • 175 g Zucker • 5 Eigelb
- 30 g Haselnussenf • 10 g milder Tafelsenf • 40 g geriebene Haselnüsse

Zubereitung

Die Milch und den Rahm zusammen in einer Pfanne aufkochen. Zucker und Eigelbe in eine Schüssel geben und zusammen kurz anschlagen. Die aufgekochte Milch-Rahm-Mischung dazugeben und verrühren. Zurück in die Pfanne geben und das Ganze unter ständigem Rühren bei 75 bis 80 Grad nochmals erwärmen, bis das Ei beginnt, die Flüssigkeit abzubinden (zur Rose abziehen). Jetzt sofort durch ein Sieb passieren, damit der Garprozess unterbrochen wird. Anschliessend den Senf und die Haselnüsse dazugeben und gut verrühren. Auskühlen lassen und in der Glacemaschine zu Ende verarbeiten.

Senf als Glacezutat? Was speziell klingt, schmeckt auch so – speziell fein! Das Zusammenspiel von Süsse und Säure ist einfach köstlich.

Caramelisierte Apfelspalten mit Senfkaviar

Dessert für 4 Personen

Zutaten

- 2 ganze Äpfel (Sorte nach Wahl) • 80 g Zucker • 1 dl Apfelsaft • 40 g Honig (Sorte nach Wahl) • 40 g Senfkaviar mit Honig • Glace nach Wahl

Zubereitung

Die Äpfel gut waschen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. In 24 Spalten schneiden. Den Zucker in einer Pfanne unter ständigem Rühren hellbraun und flüssig werden lassen. Ist die gewünschte Bräunung erreicht, sofort mit dem Apfelsaft ablöschen (Achtung, der Zucker ist jetzt sehr heiss und kann bei Kontakt zu schlimmen Verbrennungen führen). Den Honig begeben und sirupartig einkochen lassen. Die Apfelspalten nur kurz mitkochen, damit diese noch Biss haben. Zum Schluss den Senfkaviar dazugeben und mit der Glace servieren.

