

Senf - Früchte - Info

Kategorien: Aufbau, Wissen, Info, Einmachen, Senffrucht

Zutaten für: 1 Text

Obst
Senfoel

Anleitung:

Die kunstvollste Art Früchte haltbar zu machen, besteht darin, sie in Zuckersirup mit Senfoel einzulegen. Die Spezialitaet heisst "Senffrüchte" bzw. Mostarda di frutta.

Die Herstellung setzt fundiertes Wissen, grosse Erfahrung und viel Handarbeit voraus. Deshalb, und besonders, weil das zur Produktion benoetigte Senfoel im Handel nicht erhaeltlich ist, wird es der Hausfrau nie gelingen, echte Mostarda herzustellen.

Hier ein kurzer Abriss, wie eine italienische Firma die Früchte herstellt:

Früchte:

Sie kommen fast alle aus Italien. Geeignet sind folgende Arten: Pfirsich, Aprikose, Birne, Reneklode, Kirsche, Orange, Clementine, Kumquat, Melone, Feige und Ananas. Da die meisten Früchte nur einmal pro Jahr geerntet werden koennen, sie fuer die Mostardaproduktion aber das ganze Jahr ueber verfuegbar sein sollen, muessen sie haltbar gemacht werden.

Der Obstbauer pflueckt die Früchte noch nicht ganz vollreif, dann werden sie geputzt und bis zur Verwendung, nach Arten getrennt, in grossen Kunststofffaessern mit Wasser, Kochsalz und wenig Bisulfit gelagert.

Vorbereitungen:

Vor dem Konfieren (gleich Kandieren) ist ein Entsalzen notwendig. Zuerst werden die Früchte mit einer Stechmaschine sorgfaeltig geloechert, dann mit frischem Wasser gruendlich gewaschen, gekocht und nochmals gespueelt.

Konfieren heisst, das Wasser in der Frucht durch eine Zuckerloesung zu ersetzen. Begonnen wird mit einem erwaermtten zuckerarmen Sirup, in dem die Früchte 24 Stunden liegen. Jede Art separat. Das naechste Bad ist konzentrierter und dauert wieder 24 Stunden usw. Nach 5 Tagen ist die Frucht fuer ihren Zweck optimal, aber noch nicht abschliessend konfiert.

Abfuellen:

Nun werden die verschiedenen Früchte von Hand ins Glas gegeben, das mit dem Mostardasirup aufgefuellt wird, einer Mischung aus Wasser, Kristallzucker und Senfoel. Im Glas geht das Konfieren mit dem aromatisierten Sirup noch ca. 2 Wochen weiter. Waehrend dieser Zeit nehmen die Früchte das typische Senfaroma an.

Verwendung:

Senffrüchte passen sehr gut zu Siedfleisch, Fondue, Wild, Fisch, kaltem Fleisch jeder Art und Kaese.

Senf - Früchte - Info

(Fortsetzung)

Aufbewahren:

Ungeöffnet, kühl und dunkel gelagert ist ein Glas mindestens 1/2 Jahr haltbar. Einmal geöffnet wird es im Kühlschrank aufbewahrt, da das enthaltene Senföel mit dem Sauerstoff reagieren und einen leichten Knoblauchgeschmack annehmen kann.