

Dijon - Senf: Würze mit Tradition (Info)

Kategorien: Information, Gewürze, Wissen

Zutaten für: 1 Text

1

Info

Anleitung:

Die Hauptstadt des Burgund ist seit Jahrhunderten ein wichtiges Zentrum der Senfproduktion, vor allem seit Dijon Mitte des 17. Jahrhunderts das alleinige Recht zur Herstellung von Senf erhielt. Zwar ist dieses Privileg mittlerweile aufgehoben, dennoch stammt heute von dort noch die Hälfte des gesamten Senfs, der weltweit verbraucht wird. In der renommierten Senfmanufaktur Fallot hat Servicezeit Kostprobe verfolgt, wie der echte "Moutarde de Dijon" aus frisch gemahlener Senfsaat, Essig, Wein und Salz entsteht. In den Restaurants der Region werden Fleisch- und Fischgerichte naturlich gerne mit dem beruehmten Edelsenf verfeinert.

Moutarde de Dijon - Nicht unbedingt aus Frankreich_ Moutarde de Dijon ist ein heller, scharfer Senf mit Weissweingeschmack. Seit 1937 garantiert ein Guetesiegel die spezielle Rezeptur, nach der diese Delikatesse ausschliesslich hergestellt werden darf. Erstaunlicherweise ist aber die Herkunft nicht festgelegt, ein Moutarde de Dijon kann also theoretisch ueberall in der Welt nach dem Originalrezept produziert werden.

Der koernige Moutarde de Meaux enthaelt noch die ganzen Senfkoerner. Dagegen werden fuer den klassischen Dijon-Senf die Senfkoerner angequetscht, um die festen Schalen vom Inneren der Saatkoeerner zu trennen. Dieser Senf darf am Ende nicht mehr als 2 Prozent Schalen enthalten. Dann wird er mit Gewuerzen, Wasser, Wein etc. angesetzt und schliesslich vermahlen.

In der industriellen Produktion verfluechtigt sich das hitzeempfindliche, aetherische Senfoel beim Mahlen der Senfkoerner sehr schnell. Daher wird die entwichene Schaerfe bei den Massenprodukten oft durch Meerrettich ersetzt. Wesentlich schonender ist die handwerkliche Herstellung von Senf in kleinen Mengen, bei der nicht so hohe Verarbeitungstemperaturen vorherrschen. Die beste Qualitaet wird mit einfachen Steinmuehlen erreicht, die heute allerdings kaum noch betrieben werden.

Gesunde Gewuerzpaste fuer die Kueche. Die Senfsaat fuer den Moutarde de Dijon beziehen die franzoesischen Senfhersteller aus Kanada, dem weltweit bedeutendsten Anbauland. In Burgund selbst spielt der Senfanbau inzwischen kaum noch eine Rolle. Erst seit kurzem gibt es dort wieder kleine Versuchsfelder.

Die Senfpflanze ist verwandt mit Rettichen und Radieschen, ebenfalls Pflanzen, die durch ihre aetherischen Oele anregend auf Magen und Verdauungssaefte wirken. Wegen dieser anregenden Wirkung wird Senf gerne zu fetten und schwer verdaulichen Gerichten verzehrt.

Seine Hauptrolle spielt der Dijon-Senf in Frankreich als Zutat beim Kochen. Haeufig ist ein Loeffel Moutarde de Dijon Bestandteil von Salat-, Fleisch- und Fischsaucen. Bei Mayonnaise sorgt er nicht nur fuer den kraeftigen Geschmack, sondern er verhindert auch, dass die Mayonnaise bei der Zubereitung gerinnt.

Buchtip: * Bernd Neuner-Duttenhofer, Martina Meuth Burgund Kueche,

Dijon - Senf: Würze mit Tradition (Info)

(Fortsetzung)

Land und Leute Kulinarische Landschaften Droemer, 2001 ISBN 3-426-27184-2 Preis: 49,90 Euro _Drehorte im Burgund:_ * Moutarderie Fallot 31, Faubourg Bretonnière 21200 Beaune Frankreich Tel. 00 33 (3) 80 22 10 02 Internet: <http://www.fallot.com> * Auberge de la toison d'or Annick et Philippe Clergue 4 Bd Jules Ferry 21200 Beaune Frankreich Tel. 00 33 (3) 80 22 29 62 Fax 00 33 (3) 80 24 07 11 E-Mail: toison.or.beaune@wanadoo.fr Philippe Clergue bietet in seinem Restaurant auch einen halbtägigen Kochkurs an (auf Wunsch in englisch), bei dem ein viergängiges Menu mit Spezialitäten aus Burgund zubereitet und anschliessend verzehrt wird. Preis pro Person: 95 Euro.

* Auberge du cheval noir Frédérique et Fabrice Noir 17 Bld St. Jacques 21200 Beaune Frankreich Tel. 00 33 (3) 80 22 07 37 Fax 00 33 (3) 80 24 06 92 E-Mail: lechevalnoir@wanadoo.fr Rezepte mit Dijon-Senf: Steinbuttfilets mit Dijon-Senf-Sauce; Landschwein mit Dijonsenf