Der Lohse macht die Soße

Senfkaviar mit Apfel

Mit „Senfkaviar mit Apfel“ entdeckt Ihr den westfälischen Lohse. Die gekochten Senfkörner erinnern an Kaviar, zerplatzen im Mund und geben ein herrliches Senfaroma mit milder Schärfe frei. Das Apfelmus bringt eine wunderbare fruchtig, süße Note mit. Die Soße besticht durch ihre feine Viskosität und leuchtende Farbe.
Sie ist eine Universalwürzsoße, wie ich gern sage: ob als warme Soße, kalter Dip oder als Chutney – dieser Seelenwärmer verfeinert jedes Gericht.

Zutaten

Wasser, Apfelmus 22,5% (Äpfel 90%, Zucker, Säuerungsmittel: Apfelsäure), Dijon Senf 7,5% (Trinkwasser, SENFSAATEN, Branntweinessig, Speisesalz, Weißweinessig, Zucker, Gewürze), SENFSAMEN 6,3%, Zucker, Weißweinessig, Meersalz

Nährwerte pro 100 ml

Energie:	312,82 kj, 74,76 kcal
Fett:	2.56 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0.17 g
Kohlenhydrate:	10.3 g
davon Zucker:	8.88 g
Eiweiß:	2.12 g
Salz:	1.78 g
Ballaststoffe:	0 g

Kulinarische Ideen

Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt – meine Soßen laden zum vielseitigen Kochen ein!
Die Soße schmeckt pur erwärmt genial zu Fisch und Meeresfrüchten – wie Kabeljau, Lachs oder Scampi. Als kalter Dip ist „Senfkaviar mit Apfel“ der ideale Begleiter zum Beispiel von gebeiztem Süßwasserfisch. Mit Fleischgerichten harmoniert die Soße auch: Geflügelbrust, Schweinerippchen oder -braten, Kassler oder Kalbsbries passen beispielsweise sehr gut dazu. Oder ganz einfach als Chutney zu gebackenem Camembert, leicht würzigem Käse und zur Weiß- oder Bratwurst genießen.

Vielseitige Soßen zum freigeistigen Kochen

Über Jahre mit viel Herzblut entwickelt, gibt es jetzt meine handgemachten Soßen, allesamt „born in Berlin“. Ich wollte Geschmacksexplosionen kreieren. Meine Soßen sind alle komplex, intensiv und voller Umami – kleine Seelenwärmer im Glas, wie ich sage. Wenn man meine Soßen mit Weinen vergleichen möchte, dann wären sie die Grand Crus unter ihnen. Sie wecken Emotionen beim Genießen. Ich lasse fast vergessene Klassiker wieder aufleben und lade zu kulinarischen Reisen in ferne Länder ein. Und ganz besonders ist die Viskosität, also die Fließgeschwindigkeit, meiner Soßen: Deckel auf, Glas neigen und die Soßen ergießen sich wunderbar aus dem Glas – das macht richtig Freude beim Zubereiten!

Auf die Löffel, fertig, los:
guten Appetit!

www.derLohse.de

Chef Christian Lohse chefchristianlohse Christian Lohse

Rezeptideen für Senfkaviar mit Apfel

Ready for Food Love?

Kabeljau mit Blattspinat

Eine Schalotte schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit viel Butter kurz bräunen. Etwas feingeschnittenen Knoblauch und den gewaschenen Blattspinat dazugeben, alles leicht garen. Für die Sahne-Senfkaviar-Sauce müssen Butter und Wasser (im Verhältnis 1:1) aufkochen. Die Hitze reduzieren und von Lohses „Senfkaviar mit Apfel“ nun die doppelte Menge hinzugeben und alles gut vermengen, nicht mehr aufkochen lassen. Den Kabeljau andünsten und anschließend vorsichtig die Haut abziehen. Auf den Kabeljau etwas „Senfkaviar mit Apfel“ geben und die Haut wieder oben auf den Kaviar legen. Den Blattspinat mit der Sauce auf einem Teller anrichten und den Kabeljau obenauf drapieren.

Lohses Smörrebröd

Eine dicke Scheibe Bauernbrot, zum Beispiel von meinem Freund und Bäcker, Jochen Gaues, dick mit französischer, leicht gesalzener Butter von Isigny bestreichen. Balik-Lachs in fingerbreite Tranchen schneiden und auf das Brot geben. Lohses „Senfkaviar mit Apfel“ im Verhältnis 1:1 mit Honig vermengen und oben draufstreichen. Die Stulle mit Brunnenkresse garnieren.

Kaviareier mal anders

Hühnereier wachsweich garen. Die Eier halbieren und pro Eihälfte nach Belieben einen Espresso- oder Teelöffel von dem zimmerwarmen „Senfkaviar mit Apfel“ daraufgeben.

Teilt Eure Kreationen!

Folgt mir auf Instagram, Facebook und Youtube – so verpasst Ihr keine neuen Rezepte, Produkte und Events. Schickt mir auch Eure Gerichte und Ideen mit den Soßen – ich bin schon sehr gespannt auf all die vielen Verwendungsanlässe!

www.derLohse.de

Chef Christian Lohse chefchristianlohse Christian Lohse