



Dieser Ingwer-Senf ist etwas weniger scharf und etwas heller als viele andere Senfe aus Maioli.

Moutad Bonkochon

Grobkörnige Senfpaste mit Ingwer, Kurkuma und Piment

Senfpaste wird aus weißen, braunen, schwarzen Senfkörnern oder Senfpulver hergestellt, die mit Wasser, Wein, Essig, Verjus, Traubenmost oder Fruchtsaft vermischt werden. Schärfe und Aroma hängen stark von der Zusammensetzung der Senfkörner ab, die schwarzen ergeben den schärfsten Moistrich. Außerdem wird die Paste oft mit Gewürzen und Kräutern aromatisiert, mit Honig oder Zucker versetzt, mit Schnäpsen gewürzt und so fort.

Die hier vorgestellte Senfrezeptur stammt aus *Bon kom kochon*, dem 2012 veröffentlichten Kochbuch der Schwestern von Maioli, das Soeur Manon Devox herausgegeben hat. Die Sœurs Porcines, wie sie auf Lemusa auch genannt werden, bauen nicht nur selbst Senf an, sie verarbeiten ihn auch zu verschiedenen Produkten. Nebst einem scharfen gelben Senf, wie man ihn aus Dijon kennt, und diversen Kräutersenf auf derselben

Basis, stellen sie auch einzelne Sorten aus ungeschälten Senfkörnern her. Diese Senfe haben ein Aroma, wie man es bei keinem kommerziellem Mostrich findet. Der hier vorgestellte Ingwersenf gehört dazu.

Im Unterschied zu vielen anderen Rezepten aus Maioli, die ausschließlich den dunklen lemusischen Senf verwenden, kommen bei diesem Mostrich auch weiße Senfsamen vor, das Resultat ist deshalb etwas weniger scharf. Schwester Manon schreibt dazu, dass dieser Senf, «den wir im Kloster schon seit vielen Jahrzehnten nach demselben Rezept herstellen, besonders gut zu Schweinefleisch passt, sich auch für Marinaden von Grillfleisch eignet und auch Suppen und Salate würzt» (S. 16).

Die Paste schmeckt anfangs bitter und gar nicht nach Speisesenf. Sie ist dann auch noch eher flüssig und nicht sehr scharf. Im Verlauf weniger Stunden aber entwickelt die Masse typische Senfaromen und gewinnt an Schärfe. Mit jedem Tag im Glas wird das Aroma des Senfes intensiver. Man kann die Moutad Bonkochon nicht durch ein Industrieprodukt ersetzen, da hier ganze Körner vermahlen werden – während bei industriellen Verfahren gewöhnlich nur der Senfkern verarbeitet wird, auch noch meist in entölter Form (außer beim Dijon-Senf). Der Geschmack lässt sich deshalb kaum vergleichen.

Für 300 ml Paste

50 g Weißer Senf, ganze Körner
30 g Moutad Maioli oder ein Schwarzer Senf, ganze Körner
1 EL Piment
1 EL Fenchelsamen
1 TL Kurkumapulver
4 Knoblauchzehen
50 g frischer Ingwer
1 TL Salz
1 EL Zucker
7 EL Weißweinessig (100 ml)
6 EL Wasser

1 | Weißen und Schwarzen Senf, Piment und Fenchel am besten in einer elektrischen Kaffeemühle zu einem feinen Pulver zermahlen. Kurkuma untermischen.
2 | Den frischen Ingwer mit Hilfe einer Reibe zerkleinern, Fasern ausdrücken und entfernen.
3 | Die gemahlene Gewürze mit dem Ingwer, Knoblauch, Salz, Zucker, Weißweinessig und Wasser im Mixer pürieren.
4 | Masse in ein Schälchen geben und wenigstens 12, besser 24 Stunden an der Luft stehen lassen, um so die Fermentation in Gang zu bringen. In ein Schraubglas füllen und bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.