

Rezepte aus der Baumann's Senfmanufaktur

Lammrücken mit Honigsenfsoße

Gratinierte Schnitzel mit Tomatenhaube

Feldsalat mit Hähnchenbruststreifen

Schweinelendchen mit Kartoffelkruste

Zwiebel – Apfel - Soße

Lammrücken mit Honig-Senf-Kruste

Zutaten:

1 ganzer Lammrücken

3 EL Honig

4 EL Baumann´s original bayrischer Hausmacher Senf-süss

200g Toastbrot ohne Rinde

Salz

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

2 in Scheiben geschnittene Zitrone

Zubereitung:

Den Lammrücken unter fließendem Wasser abwaschen und sorgfältig abtrocknen. Den Rücken zwischen den einzelnen Koteletts einschneiden und die Rippenknochen freilegen. Mit der Fettseite nach oben auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech legen. Den Honig mit dem Senf mischen und den Lammrücken damit bestreichen.

Das entrindete Toastbrot in einer Küchenmaschine zerbröseln, mit Salz und Pfeffer vermischen und über den Lammrücken auf die Honig-Senf-Mischung streuen und gut andrücken.

Den Lammrücken in den auf 230 Grad vorgeheizten Backofen geben und 25 Minuten garen. Nach Ende der Garzeit den Backofen ausschalten und den Lammrücken noch etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Vor dem Servieren den Lammrücken in Koteletts schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Zitronenscheiben garnieren.

Als Beilage Kartoffeln und Feldsalat mit Honig-Senf-Dressing servieren.

Honig-Senf-Dressing

Zutaten:

200ml Balsamicoessig (gerne weißer)

70ml Olivenöl

1 TL Honig

1 EL Baumann´s original bayrischer Hausmacher Senf-süss

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gratinierte Schnitzel mit Tomatenhaube

Zutaten:

4 Schweineschnitzel

Salz

2 Zehen Knoblauch

2 EL Olivenöl

2 EL Baumann´s original bayrischer Hausmacher Senf-süss

2 EL Kräuterbutter

4 Tomaten

1 Bund Basilikum

100g geriebener Käse (je nach Geschmack herb oder mild)

2 EL Crème fraiche

Pfeffer

Zubereitung:

Schnitzel abwaschen, trocken tupfen und halbieren, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken, mit Öl und Senf verrühren und auf die Schnitzel streichen.

In der Kräuterbutter Schnitzel ca 5 Minuten braten. Die gewürzten Schweineschnitzel in eine Gratinform legen. Tomaten putzen und in Scheiben schneiden, dann auf die Schnitzel legen. Basilikum waschen und die Blättchen in feine Streifen schneiden. Mit dem gerieben Käse und dem Crème fraiche pikant abschmecken. Die Käsemasse als Häufchen auf die Schnitzel geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca 18 Minuten goldgelb überbacken.

Feldsalat mit Hähnchenbruststreifen

Zutaten:

400g Hähnchenbrustfilet

5 EL Keimöl

Salz

200g Feldsalat

100g Cocktailtomaten

2 EL Balsamicoessig

1 Packung mini-Knödel

1 TL Baumann´s original bayrischer Hausmacher Senf-süss

2 TL Honig

Pfeffer

Zubereitung:

Hähnchenbrust in einer Pfanne in 1-2 EL heißem Keimöl braten, mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen.

Feldsalat putzen und trocken schleudern, Tomaten waschen.

Essig mit restlichem Keimöl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mini-Knödel nach Anleitung garen und in ein Sieb abgießen. Senf mit Honig verrühren, die noch heißen Knödel darin schwenken.

Feldsalat auf Teller verteilen, Hähnchenbrust quer in Scheiben aufschneiden und zusammen mit den Honig-Senf-Knödeln und den Tomaten auf dem Salat anrichten. Dressing darüber träufeln.

Zwiebel-Apfelsoße

Zutaten:

125g Gemüsezwiebeln

2 Äpfel, herb

3 EL Sonnenblumenöl

2 EL Baumann´s original bayrischer Hausmacher Senf-süss

200ml Kalbsfond

1 Bund Petersilie

1 EL Tomatenmark

1 EL Soßenbasis, braun

1 Prise Meersalz

1 Prise Pfeffer

1 Prise Paprikapulver

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Öl erhitzen, beides darin andünsten und den Senf unterrühren. Alles mit Kalbsfond angießen und einkochen lassen.

Petersilie waschen, trocknen und fein hacken mit Tomatenmark unterrühren. Die Soße mit der Soßenbasis und den Gewürzen abschmecken.

Und dazu: ein leichtes Kartoffelpüree und Ochsenkotelett.

Schweinelendchen mit Kartoffelkruste

Zutaten:

1kg Kartoffeln (fest kochend)

125ml Milch

250g Sahne

Salz

Weißer Pfeffer

Muskat

600g Schweinefilets

1 TL Öl

1 EL Baumann´s Delikatess-Senf mittelscharf

1 EL Baumann´s original bayrischer Hausmacher Senf-süss

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und waschen. Die Hälfte in dünne Scheiben schneiden und in einer Auflaufform verteilen. Milch und Hälfte der Sahne verrühren. Mit Salz, Pfeffer und evtl Muskat würzen. Über die Kartoffeln gießen und im Backofen bei 175 Grad ca 15-20 Minuten vorgaren.

Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin rundherum ca 5 Min anbraten, dann herausnehmen. Inzwischen die übrigen Kartoffeln grob raspeln.

Auflaufform herausnehmen. Filets in ca 12 Medaillons schneiden, wieder zusammensetzen und auf die vorgegarten Kartoffeln legen. Dann die Raspeln auf den Filets leicht andrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Restliche Sahne und die beiden Senfsorten verrühren. Alles über die Kartoffelraspel gießen und im Backofen bei gleicher Temperatur weitere 30-35 Minuten goldbraun backen.

Sehr lecker dazu: Broccoligemüse