

Senf ... im Beck Glas

Unsere fein abgestimmten Senfe schmecken natürlich zu Fleisch- und Wurstgerichten. Sie sind aber auch geeignet für Salat-Dressings oder zum Verfeinern von Braten sowie hellen oder dunklen, warmen oder kalten Saucen. Als Brotaufstrich, zu Gemüse oder als ungewöhnliche Verfeinerung von Dessert – Senf passt zu allem.

7-Kräuter-Senf

Komposition aus sieben französischen Kräutern. Passt zu allen deftigen Gerichten (Knackwurst!), auch zu Gemüse. Vielfältige Einsatzmöglichkeiten: Fisch (Matjes in Kräuter-Sauce), Salat-Dressings...

Apfelsenf

Fruchtig-frisch, mit einer Spur Meerrettich, universell einsetzbar, sehr beliebt an Kartoffelsalat.

Bananensenf

Mild und fruchtig, bringt einen Hauch Exotik auf den Tisch. Lecker zu Räucherlachs, aber auch zu weissem Fleisch und Brat- und Grillfisch. Liebt zum Verfeinern in der asiatischen Küche. Schwarzbrot-Aufstrich!

Berliner Senf

Typischer Berliner Senf mit Pils, leicht angeschärft. Natürlich zu Eisbein und sonstigen deftigen Gerichten.

Birnensenf

Süß und fruchtig. Zu Wild das Ideale, auch zu Käse oder Blutwurst!

Cassis-Senf

Sehr fruchtig, nicht süß, sondern eher leicht herb durch die schwarzen Johannisbeeren. Zu Wild, an Salatsaucen, auf Brot oder Käse, auch zu Überbackenem oder Grillfleisch.

Chilisenf

Scharf. Sehr scharf.

Colonial Senf

Extravagant. Ausgefeilte Kombination mit Kakao und Kaffee, deren feine Nuancen sich besonders an heissem Fleisch (Kurzgebratenes!) herrlich entfalten. Dieser herbe Senf gibt vor allem Geflügelgerichten eine exotische Note. Beliebter Brotaufstrich.

Dillsenf

Schöner runder Dillgeschmack, leicht süß-säuerlich. Zu Fisch, Salat-Dressings, Tomaten oder anderem Gemüse.

Erdbeersenf

Ein erfrischender Senf. Mit leckeren Erdbeeren und verfeinert mit – Kapern! Nicht sehr süß, eher fruchtig und hervorragend zu Gegrilltem oder an Salatdressings.

Estragon-Senf

Bewährte Zusammenstellung mit dem unverwechselbaren Aroma des Estragon. Bereichert Geflügel- ebenso wie Pilzgerichte. Auch für Salate, Fischgerichte und zum Abschmecken von Kräutersaucen.

Feigensenf

Pikante Delikatesse aus Feigen und rotem Pfeffer. Verfeinert Geflügel, Lamm und andere Fleischgerichte; der Klassiker zu Käse.

Feiner Rosmarinsenf

Dieser unkomplizierte Senf entfaltet seinen mediterranen Charakter besonders gut an hellem Fleisch; passt ebenso zu Gerichten von Lamm, Kalb und Schwein, verträgt sich mit Knoblauch, Kartoffeln, Tomaten, sogar mit grünen Bohnen.

Herbe Preiselbeere

Reizvolle Komposition aus fruchtiger Schärfe, passt bestens zu gebackenem Camembert, aber auch zu Wild und Geflügel. Schöne Alternative zum gebräuchlichen süßen Preiselbeer-Gelee.

Himbeersenf

Fruchtig-erfrischend. Entwickelt als Grundlage für Dressings, als Alternative zu Himbeer-Essig. Sein kräftiges Aroma entfaltet sich durch einen den Senf überwiegenden Fruchtanteil. Beliebter Brotaufstrich. Passt zu Überbackenem.

Honig-Senf

Süß, ein milder Universal-Senf. Wird gern zum Kochen verwandt: Lachs mit Honig-Senf- (Dill-) Sauce... Liebt bei Kindern.

Indischer Senf

Mit Curry verfeinert, dabei angenehm fruchtig. Sehr lecker zu hellem Geflügel, zu Hackfleischgerichten oder einfach auf Brot.

Ingwersenf

Passt mit seinem unverwechselbaren Aroma gut zu Reis- und Geflügelgerichten. Gibt Eintöpfen eine originelle Note.

Kapernsenf

Mit seinem fruchtigen, leicht säuerlichen Aroma schmeckt dieser Senf zu Eierspeisen oder Weißfisch. Auch zum Verfeinern von Kartoffelsalat oder Saucen. Gibt Rouladen ein herrliches Aroma – nebenbei macht die Säure das Fleisch schön mürbe.

Karibischer Senf

Mild-süßlicher Senf mit Kokos und Mango. Für exotische Gerichte ebenso wie zu Fleisch und Fisch, Käse oder als Dip.

Kumpelsenf

Senf mit Lakritz?? Warum nicht! Entstanden aus der Idee, einen "Braunkohle-Senf" für's Helmstedter Revier zu kreieren. Passt zu Käse und Räucherwaren wie Kassler.

Lavandula

Ausgefallener Senf mit sehr feinem, unaufdringlichem Aroma. Verleiht Salaten einen extravaganten Lavendel-Hauch und schmeckt auf Kassler oder anderen Räucherwaren ebenso wie in einer fruchtigen Tomatensuppe. Vorzüglich an Tomatensalat.

Mexikanischer Senf

Scharf und intensiv würzig, ohne gleich den Tränenfluss zu aktivieren. Mit Jalapenos und einer Chili-Mischung. Kann mit so ziemlich allem kombiniert werden; sogar als Salsa zu Tacos.

Milder Mohn

Ein lieblicher Senf mit zartem Geschmack. Verfeinert Kartoffel-Nudel- und sonstige Salate, aber auch Kassler oder Matjes in Sahnesauce. Verleiht klassischen Saucen wie Béchamel oder Hollandaise optisch eine witzige Note.

Orientalischer Senf

Intensives Zimt-Aroma, dabei nicht süß. Gibt Bratensoßen ein geheimnisvolles Aroma, während sich der Zimt zurücknimmt. Passt sowohl zu hellem als auch dunklem Fleisch; hervorragend zu Gänse- oder Entenbraten und Wild; sehr lecker auch in Eintöpfen wie Linsen oder Bohnen. Kaum zu glauben: zu Keksen oder zu Vanille-Eis!

Pfeffrige Orange

Sein fruchtiges Aroma wird abgerundet durch pikanten grünen Pfeffer und veredelt Gänse- und Entenbraten ebenso wie Huhn, Kaninchen oder Fisch. Wie geschaffen für Rucola.

Roter Knoblauch

Unser Klassiker: rot - scharf - prägnant. Deftiger Senf mit vielfältigen Einsatzmöglichkeiten: Fleisch und Wurst, Fisch, Gemüse und Saucen; bewährt an Kassler und Bouletten. Ein Löffel voll »Roter Knoblauch« bringt einen Nudelsalat geschmacklich in neue Dimensionen...

Sanfter Sesam

Der milde Geschmack wird vervollkommenet durch herzhaften Sesam. Schmeckt zu Bouletten! Passt mit dem feinen nussigen Aroma auch zu Gemüse und Salaten (Chicoree etc.). Zum Verfeinern von Aufläufen, Saucen oder Dressings.

Schottischer Senf

Mit ganzen Senfkörnern, umgeben von einer Nuance Whisky, die sich besonders auf heissem Fleisch herrlich entfaltet. Wird zu Fisch, Wurst, Geflügel, sogar zu Spargel gereicht.

Toskanischer Senf

Mit Oliven, Tomaten, Weisswein und noch einigen kleinen Gewürzchen. Fast ein Pesto. Schmeckt als Brotaufstrich und zu Käse, zu Wurst oder Fleisch, aber auch unter Nudeln gemischt.

Zarensenf

Mit grob geschroteter schwarzer und brauner Senfsaat. Beginnt süßlich-mild, um im nächsten Moment senf-scharf in die Nase zu steigen...



Saison-Senf: Frühlingssenf, Weihnachtssenf

Frühlingssenf mit frischen Kräutern und Lauch passt in seiner Frische hervorragend zu deftigen Gerichten, Fisch, Salaten und zu frischem Schwarzbrot.

Weihnachtssenf enthält weihnachtliche Gewürze, schmeckt aber durch die Zugabe von Orange nicht vordergründig nach Lebkuchen. In die eine Hand eine Bratwurst, in die andere einen Glühwein, dazu diesen Senf - und Weihnachten ist perfekt!

Chutneys ... im 6eck Glas

Chutneys oder Relishes sind fruchtige Würzsaucen mit kleinen Gemüse- oder Fruchtstückchen. Sie passen zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch und Fisch; zu Käse ebenso wie als pikante Beigabe zu Reis und Gemüse. Ihr Einsatz ist vielfältig: Als Dip nicht nur zu Raclette oder Fondue, als Würzsaucen unter asiatische Gerichte gemischt, zum Verfeinern von Kartoffelgerichten oder zum Abschmecken von Bratensaucen.

Apfel-Minz-Chutney

Elegantes Chutney für Risotto-, Kartoffel- oder Fleischgerichte, speziell für Lamm bzw. jedes dunkle Fleisch. Lieblich. Die Minze ist nicht zu vordergründig.

Erdbeer-Feigen-Pfirsich-Chutney

Schön fruchtig und leicht angescharft, nicht zu süß.

Kirsch-Ingwer-Chutney

Fruchtig und etwas herb. Dieses aromatische Chutney verfeinert auch Geflügel oder Obstsalate. Der Ingwer ist nicht zu vordergründig und geht eine schöne Verbindung ein. Sehr zu empfehlen zum Ofenkäse oder Käsefondue.

Pfirsich-Curry-Chutney

Ein wahres Universal-Chutney: Einfacher wäre aufzuzählen, wozu es nicht passt. Edle Alternative zum Mango-Chutney.

Pflaumen-Zimt-Chutney

Schöne Kombination aus Pflaumen und Zimt. Eher lieblich, dabei mild. Passt zu Reisgerichten, Geflügel und Wild, gern auch an Obstsalaten.

Orangen-Zwiebel-Chutney

Eine delikate Kombination, die zu weißem Fleisch wie Huhn, Pute oder Fisch und zu Wildgeflügel passt. Durch die dezente Zurückhaltung der Zwiebeln auch hervorragend zu heissem Käse. Besonders zu empfehlen zu Ente.

Rosmarin-Chutney

Nach ausgefeilter Rezeptur mit mediterranen Zutaten und einem Hauch von Schärfe. Verträgt sich bestens mit Kartoffelsalat, Kassler, Knoblauch, Kartoffeln, Tomaten, Lamm, Kalb – auch Gemüse. Schweinebraten allerdings wird in Verbindung mit Rosmarin-Chutney zur geschmacklichen Offenbarung!

Essenz ... in der Zierflasche

Holunderblüten-Sirup

Sehr intensiver und konzentrierter Sirup aus Holunderblüten. Als Durstlöcher mit (Mineral-)Wasser mixen oder eiskalt in Prosecco oder mit Berliner Weisse genießen. Wirkt in heißem Tee gegen aufsteigende Erkältung. Auch zum Glasieren von Braten oder zum Verfeinern von Süßem.

Weitere Produkte: Essig, Öl, Meersalz, Pesto, Marmeladen etc.

SenfSalon

Christoph und Merit Schambach

Hagelberger Str. 46
10965 Berlin-Kreuzberg

Nähe Bergmannstr./U-Bahn Mehringdamm

Werksverkauf
wochentags 11.00-19.00 Uhr
samstags 11.00-15.00 Uhr



Tel./Fax (030) 78 89 11 01

mail@senfsalon.de
www.senfsalon.de



Der SenfSalon

Senf ist in der Geschichte der Menschheit seit über 3000 Jahren bekannt. Schon in der Bibel ist vom Senfkorn die Rede. Von den Römern wurde es in der Antike nach Europa gebracht und ist seitdem aus der hiesigen Küche nicht mehr wegzudenken.

Solange es Senf gibt, gibt es auch gewürzten Senf. Der SenfSalon hat diese Tradition aufgegriffen und sich mit inzwischen mehr als dreißig Variationen fest auf dem Markt etabliert. Merit und Christoph Schambach verdanken ihre Geschäftsidee einer "Sendung mit der Maus", die sich ums Senfmachen drehte. Die Idee, Senf mit ungewöhnlichen Zutaten zu mischen, gefiel den passionierten Hobbyköchen, und es entstanden erste Kreationen wie Bananensenf oder Roter Knoblauch. Im Jahr 2003 wurden die Produktions- und Verkaufsräume in Berlin-Kreuzberg angemietet. Von dort aus vertreibt der SenfSalon seine Produkte mittlerweile deutschland- und auch europaweit.

Verarbeitet werden ausschließlich natürliche Zutaten. Alle Produkte entstehen nach eigenen Rezepturen und werden in Manufaktur-Arbeit gefertigt. Unter Kennern längst ein Geheimtipp, gelang mit dem Gewinn des renommierten GastroVision Preises 2006 der Durchbruch in die Spitzengastronomie.

Von fruchtig-süßem Birnensenf bis zu feurig-scharfem Chilisenf ist für jeden Geschmack etwas dabei, wobei auch die experimentierfreudigsten Gourmets auf ihre Kosten kommen: raffinierte Rezepte mit Zimt oder Lakritz, Kaffee, Whisky oder Bier machen Appetit und regen die Phantasie an.

Ob zum Selberessen oder zum Verschenken, die Devise bleibt:

Esst mehr Senf - rund um die Uhr!

Esst mehr Senf!



Gebräuchsanleitung