

Holunderblütensenf

Unseren milden **Holunderblütensenf** kann man ideal zu allen Käsesorten, Fleisch, Fisch und aller Art Grillgut genießen.

Perfekt auch zur Veredelung von Marinaden, Salatdressings, feinen Soßen und Krusten.



Spargelpfanne

500g weißen Spargel säubern und in etwa 3cm lange Stücke schneiden. Zwei Knoblauchzehen fein würfeln. Eine gute Menge Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel hinzugeben. Ca. 10 Min. leicht anbraten und dann mit dem Knoblauch, zwei Esslöffeln Holunderblütensenf, Salz und Pfeffer würzen. Den Deckel kurz schließen und zum Schluss frisch geriebenen Parmesan großzügig darüber streuen.

Mit frischem Baguette servieren.

Fisch in Holunderblütensenf-Beize

Küchenfertiges Fischfilet mit Holunderblütensenf großzügig einstreichen und 1-2 Stunden einziehen lassen. Dann den marinierten Fisch braten, grillen, backen oder - besonders lecker - räuchern.

Salatdressing mit Holunderblütensenf

- 100 ml Öl
- 75 ml weißer Balsamico,
- 2 EL Honig
- 3 TL Holunderblütensenf
- etwas Wasser oder Orangensaft