SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Vadouvan Butter Sandwich | Hackfleisch | Senfkaviar

Zubereitungszeit: 30 min

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Portionen

Vadouvan Butter

75 g Butter

5 Esslöffel Vadouvan

450 g Weiche Butter

Etwas Salz

Senfkaviar

100 g Senfsaat

2 Esslöffel Zucker

0.5 Esslöffel Salz

200 ml Apfelessig oder heller Essig

200 ml Wasser

Loorbeerblätter

Sandwich:

5 Cornichons

Etwas Petersilie

Etwas Schnittlauch

Etwas Olivenöl

250 g Rinderhackfleisch

Etwas Salz

1.5 Esslöffel Paprika geräuchert, mild

2 Sandwichbrote

20 g Kapern

Etwas Vadouvan

Vadouvan-Butter

1. 75 g Butter schmelzen und 2,5 EL Vadouvan einrühren. Dann vom Herd nehmen, etwas ziehen und vollständig abkühlen lassen.

2. Die restliche Butter in der Küchenmaschine hell und luftig aufschlagen. Anschließend die abgekühlte, geschmolzene Butter langsam einarbeiten.

3. Die Vadouvan-Butter nach Geschmack mit den restlichen 2,5 EL Vadouvan und etwas Salz abschmecken. Anschließend kaltstellen.

4. Für das Aufschlagen in der Küchenmaschine bereiten wir eine größere Menge Vadouvan-Butter zu. Diese lässt sich aber ideal portionsweise einfrieren.

Senfkaviar

1. Senfsaat zusammen mit Zucker, Salz, Essig, Wasser und Lorbeerblättern in einen Topf geben.

2. Die Mischung einmal aufkochen und anschließend bei niedriger Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Senfsaat weich ist und die Flüssigkeit fast vollständig aufgenommen hat. Der Senfkaviar sollte nun eine kaviarähnliche Konsistenz haben.

3. Den fertigen Senfkaviar in saubere Gläser füllen und vollständig abkühlen lassen. Anschließend bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

Sandwich

1. Cornichons fein würfeln, Petersilie und Schnittlauch fein hacken.

2. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Rinderhack salzen und scharf anbraten, bis es schön kross ist. Kurz vor Ende der Garzeit die geräucherte Paprika dazugeben und unterrühren.

3. Die Sandwichbrote aufschneiden und die Schnittflächen auf dem Grill oder in einer Pfanne goldbraun rösten.

4. Die gerösteten Brothälften großzügig mit der Vadouvan-Butter bestreichen.

5. Das Hackfleisch auf dem Brot verteilen. Anschließend Cornichons, Kräuter und Kapern daraufgeben.

6. Den Senfkaviar als kleine Nocken daraufsetzen und alles mit einer Prise Vadouvan verfeinern.