

Meerrettich pulverisiert

Rezepte

Dip-Crème

zu Gemüsestängeli oder Dörrfrüchten,
zur Füllung von Apérogebäck

- 100 g Rahmquark od. Crème fraîche
 - 5 g Meerrettichpulver
 - 1 Msp. Salz
 - 1 Msp. Zucker, nach Belieben
- mischen, **1 Std. kühl stellen**

Meerrettichschaum

zu Grilladen, kaltem Fleisch/Wurst, Gschwellti
zu Fondue chinoise und zu Fisch

- ½ dl Rahm zusammen mit
 - 5 g Meerrettichpulver schlagen
 - 50 g Rahmquark
 - 1 Apfel, fein geraffelt, nach Belieben
- mischen, **1 Std. kühl stellen**

Brotaufstrich

- 100 g Frischkäse nature od. Butter gesalzen
 - 5 g Meerrettichpulver
- mischen, **1 Std. kühl stellen**

Tipps

Keine teilentrahmten Produkte als Basis verwenden. Meerrettichpulver kann mit pflanzlichem Rahm, mit Soyanade und mit veganen Produkten gemischt werden.

Tipps zum Gebrauch von Meerrettichpulver

Frischer Meerrettich enthält nebst Bitterstoffen das unverwechselbare Allyl-Senföl, welches dem Meerrettich die Schärfe verleiht. Beim Trocknen und Pulverisieren des Meerrettichs werden diese Allyl-Senföle stillgelegt.

Korrektes Anwenden von Meerrettichpulver:

Verwenden Sie für Dips und Saucen Vollrahmprodukte wie etwa Frischkäse nature, Rahmquark, Crème fraîche, Rahm, Butter, Senf, Produkte auf Basis von Cashewnüssen oder Mandeln. Die Allyl-Senföle benötigen nach dem Vermischen etwas Zeit, um den unverkennbaren Geschmack des Meerrettichs wieder entfalten zu können. Probieren Sie Ihre Kreation deshalb nicht sofort nach dem Vermischen, weil dann die Bitterstoffe noch überwiegen.

Die zubereitete Sauce sollte mindestens eine Stunde oder gar über Nacht kühl gestellt werden - je länger, desto besser wird das Ergebnis. Auf dem Glasboden befindet sich eine Bodenetikette für das Mischverhältnis. Fünf Gramm Pulver entsprechen einem gut gefüllten Teelöffel. Bitte genau abmessen, da bei zu viel Pulver die Mischung bitter bleibt.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

Auf unserm Landwirtschaftsbetrieb arbeiten Jugendliche mit Handicap mit. Sie helfen bei der Meerrettichernte, beim Zurüsten von Pflanzgut, beim Etikettieren der Gläser und beim Zuschneiden von Rezeptblättern.