

Ananassenf

Zutaten:

1 große, sehr reife Ananas

20g Ingwer

1 getrocknete Chilischote

6 cl weißer Portwein

Senf

körniger Senf

Zubereiten:

Den Ingwer schälen und klein schneiden. Die Ananas schälen, vierteln und den Strunk entfernen. Die Hälfte des Fruchtfleischs klein schneiden. Den Strunk und den Rest des Fruchtfleischs mit dem Pürierstab zerkleinern und in einem feinem Haarsieb auspressen. Den gewonnenen Saft beiseite stellen.

Den Portwein in einem Topf leicht einköcheln. Ingwer, Chilischote und Ananaswürfel dazugeben. Mit *dem* Saft auffüllen und Backofen bei 180 Grad weich schmoren, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Die Masse mit dem Pürierstab fein mixen. Mit den zwei Senfsorten und eventuell etwas Chili-Öl und fein geriebenem Ingwer abschmecken; so viel Senf zugeben, dass die Ananasmasse eine deutliche Senfnote aufweist.

Variationen:

Ein exotisch-fruchtiger Senf lässt sich auf diese Weise auch mit Mango herstellen.

Aufbewahren:

Der Ananassenf hält sich im Kühlschrank in einem geschlossenen Gefäß etwa 6 bis 8 Wochen.