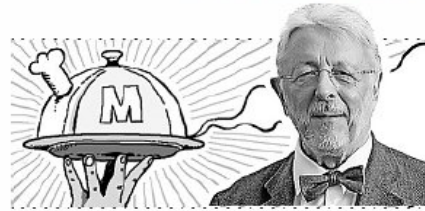


# Aber bitte mit Senf

Keine Bratwurst ohne Senf. Doch die Beilage würzt noch ganz andere Speisen, wie man in einem Bautzener Lokal erfährt.

Wer mich kennt, weiß, dass Max ein Bratwurst-Fan ist. Die Wurst muss natürlich aus Thüringen kommen. Ganz wichtig für die Geschmacksabrundung sind mir dabei eine frische Semmel und guter Senf. Den trage ich auch bei Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelstampf reichlich auf. Was ich aber bisher nicht gekannt habe, ist ein Restaurant, das vorwiegend Gerichte mit Senf anbietet.

Im Bautzener Senfrestaurant in der Schloßstraße gibt Küchenchef Sten Lindgrön zu nahezu allen Gerichten seinen Senf dazu. Ich frage ihn, was den Unterschied zu senflosen Varianten ausmacht. Der Koch gesteht: „Natürlich würden die Gerichte auch ohne Senf funktionieren, aber dann wären wir ein Restaurant von vielen. Das Tolle am Senf ist, dass er sowohl



**Max is(s)t genussvoll**

VON MICHAEL H. MAX RAGWITZ

herzhaft als auch im Dessert harmoniert und vielseitig einsetzbar ist.“ Soll wohl heißen, dass er dem überregional bekannten Produkt eine Art Denkmal setzen will.

Das gefällt mir, denn auch ich experimentiere beispielsweise für meine Fondue-Dips gern mit Senf. Lindgrön bestätigt, dass die Arbeit mit Senf in jedem Fall die kulinarische Kreativität fördert. Er selbst sei permanent damit beschäftigt, neue Ideen und Rezepte zu entwickeln. Dabei stoße er manchmal geschmacklich schon an Grenzen – „schließlich ist Senf eine äußerst dominante Grundzutat“. Sein Ansporn ist der Gedanke, ob er mit einer neuen Idee bei den Gästen ankommt.

Außerdem treibt den jungen Koch an, traditionelle und vielleicht schon vergessene Rezepte mit Senf für die „Jetztzeit“ umzuwandeln. Deswegen habe ich als Rezept für diese Kolumne einen Burger ausgewählt. Gut, der muss nicht jedermanns Geschmack sein. Aber ein-, zweimal im Jahr verdrücke ich auch so ein Monstrum. Vor allem dann, wenn es handgemachte, individuelle Kreationen sind. Ich habe dazu ein Buch, das heißt „Burger unser“. Eine verdammte gute, geschmackvolle Burger-Bibel zum Nachmachen.

Passende Pattys, also das fleischige Innenleben, kann man sich vom Metzger seines Vertrauens herstellen lassen. Die Buns, also die Brötchen drumherum, gibt's beim Bäcker oder im Supermarkt. Und in Sachen eigene Senf-Kreationen rät Sten Lindgrön zum geschmacklich-kombinatorischen Mut. Anregungen dafür erhält man in dem im Biedermeier-Stil eingerichteten Bautzener Senfladen am Fleischmarkt.

■ Der im Erzgebirge geborene Autor ist freier Journalist und betreibt das Portal [www.kulinarische-portraits.de](http://www.kulinarische-portraits.de).

## Bratwurst-Burger mit Senf-Dip

■ **Zutaten:** Als Einlage für den Burger kann man Bratwürste in Streifen schneiden und anbraten. Außerdem Frühstücksspeck, Tomatenscheiben und Salat nach Wahl.

■ **Zubereitung:** Für den Dip schlägt man ein Eigelb, zwei TL Senf, einen TL Zucker und 20 ml Gurkenwasser mit einem Rührgerät zu einer dicken Masse. Danach langsam 125 ml Öl unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss 20 g Gewürzgurkenwürfel dazugeben. Außerdem gibt es eine Soße, die aus einer Mischung von 600 ml Cola, 150 g Ketchup, Zitronen-Zesten, drei gewürfelte Schalotten, je 50 ml Weinessig und Worcestershiresauce sowie je einem TL Chili und Rauchsatz hergestellt wird. Alles zum Kochen bringen und zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Umrühren nicht vergessen.

Kolumne 33-2018 – Sächsische Zeitung (oben) vom 10. Januar – Freie Presse (unten) vom 17. Januar 2018

Wer mich kennt, weiß, dass Max ein Bratwurst-Fan ist. Die Wurst muss natürlich aus Thüringen kommen. Ganz wichtig für die Geschmacksabrundung sind mir dabei eine frische Semmel und guter Senf. Den trage ich auch bei Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelstampf reichlich auf. Was ich aber bisher nicht gekannt habe, ist ein Restaurant, das vorwiegend Gerichte mit Senf anbietet.

Im Bautzener Senfrestaurant in der Schloßstraße gibt Küchenchef Sten Lindgrön zu nahezu allen Gerichten seinen Senf dazu. Ich frage ihn, was den Unterschied zu senflosen Varianten ausmacht. Der Koch gesteht: „Natürlich würden die Gerichte auch ohne Senf funktionieren, aber dann wären wir ein Restaurant von vielen. Das Tolle am Senf ist, dass er sowohl herzhaft als auch im Dessert harmoniert und vielseitig einsetzbar ist.“ Soll wohl heißen,

**MAX IS(S)T GENUSSVOLL**

## Aber bitte mit Senf

VON MICHAEL H. MAX RAGWITZ  
[expertentipp@redaktion-nutzwerk.de](mailto:expertentipp@redaktion-nutzwerk.de)



dass er dem überregional bekannten Produkt eine Art Denkmal setzen will.

Das gefällt mir, denn auch ich experimentiere beispielsweise für meine Fondue-Dips gern mit Senf. Lindgrön bestätigt, dass die Arbeit mit Senf in jedem Fall die kulinarische Kreativität fördert. Er selbst sei permanent damit beschäftigt, neue Ideen und Rezepte zu entwickeln. Dabei stoße er manchmal geschmacklich schon an Grenzen – „schließlich ist Senf eine äußerst dominante Grundzutat“. Sein Ansporn ist der Gedanke, ob er mit einer neuen Idee bei den Gästen ankommt.

Außerdem treibt den jungen

Koch an, traditionelle und vielleicht schon vergessene Rezepte mit Senf für die „Jetztzeit“ umzuwandeln. Deswegen habe ich als Rezept für diese Kolumne einen Burger ausgewählt. Gut, der muss nicht jedermanns Geschmack sein. Aber ein-, zweimal im Jahr verdrücke ich auch so ein Monstrum. Vor allem dann, wenn es handgemachte, individuelle Kreationen sind. Ich habe dazu ein Buch, das heißt „Burger unser“. Eine verdammte gute, geschmackvolle Burger-Bibel zum Nachmachen.

Passende Pattys, also das fleischige Innenleben, kann man sich vom Metzger seines Vertrauens herstellen lassen. Die Buns, also die Bröt-

## Bratwurst-Burger mit Senf-Dip

**Zutaten:** Als Einlage für den Burger kann man Bratwürste in Streifen schneiden und anbraten. Außerdem Frühstücksspeck, Tomatenscheiben und Salat nach Wahl.

**Zubereitung:** Für den Dip schlägt man ein Eigelb, zwei TL Senf, einen TL Zucker und 20 ml Gurkenwasser mit einem Rührgerät zu einer dicken Masse. Danach langsam 125 ml Öl unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss 20 g Gewürzgurkenwürfel dazugeben. Außerdem gibt es eine Soße, die aus einer Mischung von 600 ml Cola, 150 g Ketchup, Zit-



ronen-Zesten, drei gewürfelte Schalotten, je 50 ml Weinessig und Worcestershiresauce sowie je einem TL Chili und Rauchsatz hergestellt wird. Alles zum Kochen bringen und zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Umrühren nicht vergessen.

chen drumherum, gibt's beim Bäcker oder im Supermarkt. Und in Sachen eigene Senf-Kreationen rät Sten Lindgrön zum geschmacklich-kombinatorischen Mut. Anregungen dafür erhält man in dem im Bie-

dermeier-Stil eingerichteten Bautzener Senfladen am Fleischmarkt.

**DER IM ERZGEBIRGE** geborene Autor ist freier Journalist und betreibt das Portal

» [www.kulinarische-portraits.de](http://www.kulinarische-portraits.de)