



FISCH-GRILLWURST «LA PERCHE LOË» MIT APRIKOSENSENFAUCE

ZUTATEN

- 4 Fisch-Grillwürste
«LA PERCHE LOË»

**Für 2 Einmachgläser von je
ca. 1dl Aprikosensenf:**

- 300 g Aprikosen, entsteint und
in Stücke geschnitten
- 1 dl weisser Balsamico-Essig
- 50 g gelbe Senfkörner
- ½ KL schwarze Sarawak-
Pfefferkörner
- 2 EL Rohrzucker
- ½ KL Meersalz „Fleur de sel“
- 1 EL Traubenkernöl

ZUBEREITUNG

Am Vortag

Die beiden Einmachgläser auskochen und auf einem Küchentuch umgedreht trocknen lassen. In einem Topf die Aprikosen mit dem weissen Balsamico-Essig aufkochen. 15 min unter regelmässigem Rühren köcheln lassen und pürieren.

2 KL Senfkörner entnehmen und beiseite stellen. Den Rest im Cutter mit den schwarzen Pfefferkörnern fein mahlen und das Aprikosenpüree begeben. Alles aufkochen und zuletzt Zucker und Salz und die beiseite gestellten Senfkörner begeben. 5 min auf kleinem Feuer unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis die Mischung eindickt.

Die Gläser mit dem siedendheissen Senf füllen, rasch verschliessen und umgedreht auf ein sauberes Küchentuch stellen. Auf einer isolierenden Oberfläche abkühlen lassen.

Am Festtag

Die Fisch-Grillwürste «LA PERCHE LOË» vorsichtig einritzen, mit Traubenkernöl bepinseln (damit sie nicht am Grill kleben) und auf den Grill legen. Beidseitig je 3-4 min braten und sofort mit dem Aprikosensenf und Sauerteigbrot servieren.

Tips & Tricks

Der Aprikosensenf im Glas bleibt im Kühlschrank 1 Monat haltbar.

Die Fisch-Grillwürste „LA PERCHE LOË“ nicht bei zu starker Hitze grillieren, sonst sind sie innen noch roh und aussen verbrannt.

Keine Zeit, den Aprikosensenf selbst zuzubereiten? Dann entdecken Sie unsere Sauce Barbare sélection LOË.