# Der letzte kalte Teller …

Senf schmeckt sehr stark nach Estragon

Da bin ich doch einem Etikettenschwindel aufgelaufen.

Ich fand bei meinem Discounter Algensenf. Algensenf? Hatte ich nie davon gehört. Noch hatte ich gewusst, dass man aus Algen Senf herstellen kann.

Also kaufte ich ihn probehalber.

Als ich zuhause die Zutatenliste des Senfes las, wurde mir einiges klar.

Der Senf hätte eigentlich korrekt nicht Algensenf mit Estragon, sondern mittelschwarfer Senf mit Algen und Estragon heißen müssen.

Denn von den beiden letzten Zutaten sind nach Angaben nur jeweils 2–3 % enthalten.

Also Algen und Estragon nur als geringe Beimischung. Hätte ich mir auch gleich denken können.

Schmecken tut der Senf wie ein normaler Senf, er ist ja auch aus zwei Senfsaaten hergestellt. Ich schmecke eigentlich keinerlei Algen heraus. Nur der Estragon kommt sehr stark im Geschmack durch und schmeckt eigentlich fast schon zu stark im Vordergrund.

Da ich anfangs davon ausgegangen war, ich hätte eine neue kulinarische Errungenschaft gekauft, wollte ich diese angemessen kredenzen.

Und kaufte noch Wiener Würstchen ein, mit denen ich den Senf testen wollte.

Also ist dies somit ein Rezept für eine kalten Teller mit Wiener Würstchen mit Algen-Estragon-Senf.

Für 2 Personen

- 12 Wiener Würstchen (2 Dosen à 6 Stück)
- 1 Glas Algen-Estragon-Senf (200 ml)

Beide Zutaten auf zwei Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!