



März 2022

## **LAUX Senf-Spezialitäten by Sternekoch Harald Rüssel**

Sternekoch, TV-Koch, Buchautor und jetzt auch Senf-Kreativeur – Harald Rüssel bietet in Rüssels Landhaus in der Nähe von Trier kreative Küche auf höchstem Niveau mit unverwechselbar regionaler Note. Jetzt gibt er sogar seinen eigenen Senf zu bestimmten Speisen.

Gleich in drei Senf-Spezialitäten hat Harald Rüssel Duft und Geschmack seiner Heimat im Hunsrück eingefangen. Handwerklich zubereitet und abgefüllt in der LAUX Senfmühle begeistern Wald Senf, Preiselbeer Senf und Riesling Senf mit ihrem unvergleichlichen Aromenbouquet – ohne Geschmacksverstärker und künstliche Zusatzstoffe.

### **LAUX Preiselbeer Senf by Harald Rüssel – fruchtig-süß, leicht pikant**

Wenn es um die moderne Landhausküche geht, ist Sternekoch Harald Rüssel in seinem Element. Für eine deftige Brotzeit oder feines Wildbret hat er einen ganz besonderen Senf nach seinen Vorstellungen entwickelt: Im fruchtig-süßen LAUX Preiselbeer Senf by Harald Rüssel stecken 32 % der feinherb schmeckenden Beere, dazu kommt ein Schuss Holunderblütensirup und ein Hauch Meerrettich für eine pikante Note. Alles in allem ein genialer Würz-Partner, der auch direkt aus dem Glas schmeckt und zu Wild, Käse und cremigen Dips passt. Ein Klecks davon setzt außerdem mit seiner schönen roten Farbe einen kleinen Farbtupfer auf jeden Teller.

Unverbindliche Preisempfehlung: EUR 5,20 je 130 g-Glas

Produkteigenschaften: vegetarisch, glutenfrei, ohne Geschmacksverstärker, ohne Palmöl, sojafrei.

### **LAUX Riesling Senf by Harald Rüssel – viel Duft und Aroma**

Die Rezeptur ist bestechend einfach, der Geschmack sensationell: LAUX Riesling Senf by Harald Rüssel setzt auf die Klasse von feinem Saar-Riesling und bestem, handgemachtem Senf aus der LAUX Senfmühle. Die fein-cremige Senfspezialität mit ganzen Senfkörnern wird abgeschmeckt mit ein wenig Traubensaft und Honig – ein Genuss! Der Sternekoch empfiehlt den Senf vor allem für helle Soßen zu Fisch oder Eiern. Aber auch Salatdressings, selbst gemachter Brotaufstrich oder Mayonnaise bekommen mit LAUX Riesling Senf by Harald Rüssel das gewisse Etwas.

Unverbindliche Preisempfehlung: EUR 5,45 je 130 g-Glas

Produkteigenschaften: alkoholhaltig, vegetarisch, glutenfrei, ohne Geschmacksverstärker, ohne Palmöl, sojafrei, laktosefrei.

### **LAUX Wald Senf by Harald Rüssel – mit Harry's Waldgin für eine besondere Note**

Sternekoch Harald Rüssel ist passionierter Jäger und Gin-Kreativeur. In Harry's Waldgin hat er den Duft und Geschmack des heimischen Waldes eingefangen. Dieses unvergleichliche Aromenbouquet von 11 destillierten Botanicals und Kräutern macht den LAUX Wald Senf by Harald Rüssel einzigartig. Zusammen mit dem süßen, nicht zu feingemahlten Senf aus der LAUX Senfmühle und abgeschmeckt mit Waldhonig,



# LAUX

Steinpilz und Kräutern eignet sich die kräuterig-würzige Senfspezialität zu Wild, zum Verfeinern von Saucen und fürs besondere Salatdressing. Schmeckt auch direkt aus dem Glas zur Käseplatte.

Unverbindliche Preisempfehlung: EUR 4,95 je 130 g-Glas

Produkteigenschaften: alkoholhaltig, vegetarisch, glutenfrei, ohne Geschmacksverstärker, ohne Palmöl, sojafrei, laktosefrei.

Alle LAUX Senf-Spezialitäten by Harald Rüssel sind erhältlich über den Online-Feinkostladen [www.laux-deli.de](http://www.laux-deli.de) oder den Feinkostfachhandel.

### **Senf und Senfsaucen in Manufakturqualität**

Die LAUX GmbH bietet ein handverlesenes Sortiment an Gourmet-Senf und Senfsaucen von mild bis scharf. Das Besondere: Ob fein oder grob – die Senfe und Saucen punkten allesamt mit einem einzigartigen Geschmack und feinsten Manufakturqualität.

Die Senfherstellung bei LAUX basiert auf traditionellen Methoden, bei der die Senfkörner mit allen Zutaten geschmacksschonend kalt vermahlen werden. Dabei kommen nur hochwertigste Grundstoffe regionaler Herkunft und eigens entwickelte Rezepturen zum Einsatz.

### **LAUX GmbH**

Die LAUX GmbH mit Sitz in Föhren, in der Nähe von Trier, gehört zu den bedeutendsten Premium Manufakturen, Produzenten und Anbietern von Destillerie und von heimischen und internationalen Feinkostprodukten in Deutschland. Das rund 100-köpfige Team arbeitet jeden Tag daran, mit genussvollen Gourmet-Spezialitäten zu begeistern. Der Vertrieb erfolgt über den Fachhandel sowie den eigenen Online-Feinkostladen [www.laux-deli.de](http://www.laux-deli.de).

Weitere Informationen über:

Heike Suck, Tel.: 06502 / 93093-47, E-Mail: [suck@laux-feinkost.de](mailto:suck@laux-feinkost.de)