

Hier und heute



Kräuter-Brioche

Patissier Matthias Ludwigs backt Brioche in einer herzhaften Variante und bringt damit den Frühling auf den Tisch. Frische Kräuter wie Rosmarin, Thymian oder Oregano verleihen dem Gebäck einen verlockenden Duft und Geschmack.

Das Rezept

von Matthias Ludwigs für circa zehn Stück

Zutaten für den Briocheteig

- 280 g Mehl, Typ 405
- 2 Eier (Größe L)
- 20 g Hefe
- 110 g Butterwürfel
- 25 g Zucker
- 3 g Salz
- etwas Milch
- frische Kräuter nach Wahl (z.B. jeweils 1 TL gehackte Rosmarinnadeln und Thymianblätter, fein geschnittenen Dill und/ oder fein gehackten Oregano, alternativ getrocknete „Kräuter der Provence“)

Zubereitung

Mehl, Eier, Hefe, Butterwürfel, Zucker und Salz in einer Küchenmaschine oder mit einem Handrührgerät zu einem Teig kneten. Sobald er glatt ist, den Teig noch weitere 2 Minuten bei niedrigster Stufe kneten. Zum Schluss die Kräuter unterkneten und den Teig abdecken und 45 Minuten ruhen lassen, abermals kneten und weitere 45 Minuten gehen lassen. Nochmals zusammenkneten und in die gewünschte Form geben. Jetzt den Teig solange gehen lassen, bis er fast das doppelte Volumen aufweist und sich bei leichtem Druck mit den Fingern weich anfühlt. Vor dem Backen dünn mit Milch bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft circa 16 Minuten backen.

Tipps

- Als Formen eignen sich Briocheformen, Muffin- – oder Timbale-Formen. Der Teig kann auch in einer Kastenform gebacken und nachher in Scheiben geschnitten werden.
- Der Teig gelingt noch besser, wenn er nicht bei Raumtemperatur, sondern über Nacht im Kühlschrank gehen kann.

Zutaten für die Kräutercreme

- 100 g Magerquark
- 50 g Joghurt
- 10 ml Öl
- Kräuter nach Wahl (z.B. Dill, Petersilie, Schnittlauch o.ä.)
- etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung

Quark mit Joghurt und Öl glattrühren. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gewünschten Kräuter untermischen und bei Bedarf nachwürzen.

Fertigstellen

Entweder die Kräuter-Brioche separat mit der Kräutercreme servieren oder den oberen „Kugelteil“ der Brioche abnehmen (die Brioche bei Bedarf etwas aushöhlen), einen Teelöffel Kräutercreme in die Mitte geben und die Kugel wieder aufsetzen. Alternativ die

Hier und heute



(ausgekühlten) Brioches halbieren, mit der Kräutercreme bestreichen und wieder zusammensetzen.

Tipp: Dazu passt gut geräucherter oder gebeizter Fisch.