



kochen.tv

## Lachstatar mit Hüttenkäse und Brioche



### Zutaten:

4 x 60g	Frischlachs, gehackt
2-3 EL	Hüttenkäse
1 Bd	Schnittlauch Salz und Pfeffer
4	Physalis
4	Petersilienäste
	<b>Brioche:</b>
250 g	Mehl
½	Hefewürfel
1 EL	Zucker
2	Eier
2 EL	Wasser
150 g	Butter
1 TL	Salz
1	Eigelb

### Zubereitung:

Gehackter Lachs mit Hüttenkäse und fein geschnittenem Schnittlauch mischen, abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Mit Hilfe eines Ringes das Tatar in der Mitte des Tellers platzieren. Mit Physalis und Petersilie dekorieren.

**Brioche:**

Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe mit Zucker so lange rühren, bis sie flüssig ist. Hefe in die Mulde gießen, wenig Mehl darüber stäuben und gehen lassen, bis sich Risse zeigen.

Eier mit Wasser verquirlen, mit der abgekühlten, flüssigen Butter in die Mehlmulde geben. Salz auf den Mehlsrand streuen. Alles zu einem geschmeidigen Teig vermischen. Am besten Küchenmaschine oder Mixer verwenden.

Teig in eine gefettete Kastenform oder Brioche-Form füllen, glatt streichen, mit Eigelb bepinseln. Im vorgeheizten Backofen bei 50° bis zum Formrand aufgehen lassen.

Brioche bei steigender Temperatur backen: Mit 100° beginnen, dann alle 5 Minuten 20° höher stellen, bis nach 20 Minuten 180° erreicht sind. Schliesslich bei 220° Unterhitze während 10 Minuten fertig backen.

Brioche am besten warm servieren.

Rezept von Meta Hildebrand

