

Petersilien - Mousse auf Pikantem Hefengebäck

Kategorien: Backen, Brot Pikant, Mousse, Kleingebäck

Zutaten für: 1 Rezept

PIKANTES HEFEGEBÄCK

1	Essl. Petersilie, kleingehackt
1	Essl. Basilikum, kleingehackt
1	Essl. Oregano, kleingehackt
1	Essl. Rosmarin, kleingehackt
1	Schalotte, kleingehackt
1	Essl. Schmand
400	Gramm Weizen
1	Würfel Frische Hefe
1/8	Ltr. Lauwarmes Wasser
1	Teel. Honig
1	Essl. Olivenöl
1/2	Teel. Vollmeersalz

PETERSILIENMOUSSE

1	groß. Bund frische Petersilie
1	Schalotte
1/8	Ltr. Sahne
200	Gramm Schmand
2	Essl. Zitronensaft
1	Teel. Honig
1/4	Teel. Vollmeersalz
1/4	Teel. Pfeffer

Anleitung:

Pikantes Hefengebäck:

Die Kräuter fein hacken und vermischen (etwas von der Mischung zurück behalten). Die Schalotte ebenfalls fein hacken und in etwas Butter glasig dünsten und abkühlen lassen.

1 EL Schmand mit den Kräutern und der gedünsteten Schalotte verrühren. Den Weizen fein mahlen. Die Hefe in 1/8 l lauwarmem Wasser und 1 TL Honig auflösen und mit dem Mehl und der Kräuter-Zwiebel-Masse zu einem glatten Teig kneten. Den Teig 1 cm dick ausrollen. Zunächst mit einem großen Glas ausstechen und dann in der Mitte mit einem kleinen Glas ausstechen. Die Ringe auf ein gefettetes Backblech setzen. 10 Minuten gehen lassen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C 10 Minuten backen. In der Zwischenzeit die restlichen Kräuter mit 1 EL Olivenöl und mit 1/2 TL Vollmeersalz verrühren. Das Gebäck aus dem Ofen nehmen, mit der Kräuter-Öl-Mischung bestreichen und nochmals 5 Minuten in den Ofen schieben.

Petersilienmousse:

Petersilie waschen und sehr fein hacken, die Schalotte ebenfalls sehr fein hacken. Den Schmand vorsichtig mit Zitronensaft und Honig verrühren, Petersilie und Schalotte hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die sehr steif geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Das Gebäck noch warm mit dem Petersilienmousse servieren.

" Ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen "

Freundlichst Ihr Konrad Heizmann

www.Heizmanns-Rezepte.de