

Kleiner Osterbrunch

Für 4 Personen

Für das Osterbrot:

150 ml Milch	1 Würfel Hefe	1 EL Zucker
50 g Butter	500 g Mehl, Type 405	1 Prise Salz

Für den Waldorfsalat:

1 Knollensellerie, ca. 250g	2 Äpfel	10 Walnüsse
1 Ei	1 EL Senf	100 ml Sonnenblumenöl
Salz, Piment d Esplette		

Für den Eiersalat:

4 Eier	8 Wachteleier	4 Stangen Staudensellerie
1 Bund Schnittlauch	1 Bund glatte Petersilie	Salz
1 Zitrone	3 EL Olivenöl	

Für den Kräuter-Kresse-Dip:

150 g Magerquark	50 g Joghurt	1 EL Olivenöl
1/2 Bund Schnittlauch	1 Kästchen Kresse	Salz, Pfeffer
4 Scheiben gekochter Schinken		

Für das Osterbrot:

Den Backofen auf 180 Grad Ober- Unterhitze vorheizen. Die Milch auf ca. 35 Grad erwärmen, die Hefe und den Zucker darin verrühren. Die Butter schmelzen und alles mit dem Mehl und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten, falls nötig noch etwas Wasser hinzufügen. Den Hefeteig abgedeckt eine halbe Stunde gehen lassen, dann in 3 Stücke teilen, und daraus einen Zopf flechten. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 180 Grad 20 Minuten backen.

Für den Waldorfsalat:

Sellerie und Äpfel schälen und in sehr dünne Streifen(Julienne) schneiden. Die Walnüsse fein hacken. Ei und Senf verrühren, das Öl unter rühren langsam dazugeben und die Mayonnaise mit Salz und Piment d'Espelette abschmecken. Eventuell mit wenig Apfelsaft verdünnen. Sellerie, Äpfel und Walnüsse mit der Mayonnaise vermischen und nochmal abschmecken.

Für den Eiersalat:

Die Eier ca. 7 Minuten kochen, die Wachteleier 3 Minuten, alle abschrecken und pellen. Die Eier längs in Achtel schneiden, die Wachteleier halbieren. Staudensellerie putzen und in feine Stücke schneiden. Kräuter waschen, trocken schütteln und hacken. Alle Zutaten vorsichtig mischen und mit Salz, Zitronenabrieb, Zitronensaft und Olivenöl marinieren und mit den Wachteleiern dekorieren.

Für den Kräuter-Kresse-Dip:

Magerquark, Joghurt und Olivenöl gut verrühren. Schnittlauch und Kresse fein schneiden, unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salate, Kräuter-Dip und Schinken mit dem Brot zusammen anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 16. April 2014