

Restaurant
Natur erleben & genießen
Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig
info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Für 8 Personen:

500 g	Brioche-Teig (siehe Extra-Rezept)	Für den Briocheteig Mehl, Milch, Eier, Zucker und Hefe vermengen und 10 Minuten kneten. Den Teig etwa 1/2 Stunde gehen lassen. Butter und Salz nach und nach dazukneten. Kühl stellen, damit der Teig zum Ausrollen fest wird.
	Briocheteig (alle Zutaten Zimmertemperatur):	
250 g	Mehl	
2 EL	Milch	Für den Eistrich alle Zutaten glatt rühren.
2	Eier	
1 EL	Zucker	Lachsfilet in 1cm dicke Scheiben schneiden. Würzen und von beiden Seiten in einer beschichteten Pfanne kurz rösten. Würzen
10 g	Hefe	
125 g	Butter	
1 TL	Meersalz	Rindmark in Scheiben schneiden. Würzen
	Eistrich:	
1	Ei	Für die Champignons-Duxelle die Schalotten und Champignons fein hacken. Anrösten. Zum Schluss den in feine Streifen geschnittenen Weinbergborretsch dazugeben. Würzen.
1 EL	Wasser	
1 TL	Zucker	
1 Msp.	Meersalz	
400 g	Lachsfilet	Für den „Coulibiac-Aufbau“, 1/3 des gekühlten Brioche-Teig ca. 12x24cm groß ausrollen. Auf ein geöltes Backblech auslegen. Lachs, Champignons, Borretsch und gekochten Gries schichtweise darauflegen. Die Seitenränder nach oben klappen. Mit Eistrich anfeuchten.
100 g	Hartweizengries, grob, gekocht	Den übrigen Brioche-Teig auf 15x30cm ausrollen. Den Coulibiac damit überziehen. Ränder gut andrücken. Überstehenden Teig abschneiden. Den Teig ca. 45 Min. zugedeckt treiben lassen. Mit Eistrich bestreichen. Bei 180° ca. 15 Min. backen. Mit Rote-Beete-Sauce warm servieren.
	Rindmark	
100 g	Champignons-Duxelle:	
	Schalotten	
50 g	Champignons	
50 g	Butter	
50 g	Weinbergborretsch	
50 g	Meersalz	
	Pfeffer	
	Rote-Beete-Sauce	
250 ml		