

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Brioche-French Toast mit Apfelragout & Zimt-Crème Fraîche

Koch: Maximilian Stock

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Brioche

- 15 g Hefe
- 175 g Milch
- 120 g zimmerwarme Butter
- 500 g Mehl (glatt)
- 40 g Kristallzucker
- 100 g Ei
- 50 g Eidotter
- 5 g Salz
- Mark einer ½ Vanilleschote
- Abrieb einer Zitrone
- 1 verquirltes Ei zum Bestreichen
- 1 Kastenform (25 x 11 cm)
- Mehl für die Arbeitsfläche und die Kastenform
- Butter für die Kastenform

Für den French Toast

- 100 g Milch
- 100 g Obers
- 15 g Staubzucker
- 2 Eier
- 2-3 EL Butter zum Ausbacken
- Zimt-Zucker-Mischung zum Wälzen

Für das Apfelragout

- 4 Äpfel
- 100 g Kristallzucker
- Mark einer ½ Vanilleschote
- Zimt (gemahlen) nach Belieben
- Abrieb einer ½ Zitrone

Für die Zimt-Crème Fraîche

- 150 g Crème Fraîche
- 200 ml Obers
- 40 g Staubzucker
- Zimt (gemahlen) nach Geschmack
- Salz

Zubereitung

1. Für die Brioche die Hefe in einer Schüssel in der Milch auflösen. Dann die zimmerwarme Butter, das Mehl, den Kristallzucker, das Ei, die Eidotter, das Vanillemark, eine Prise Salz und etwas Zitronenabrieb dazugeben, alles gut vermengen und 5-10 Minuten in der Küchenmaschine mit einem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Dann den Brioche-Teig abgedeckt bei Raumtemperatur etwa eine Stunde auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.

2. Anschließend den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben, länglich formen und in die gebutterte, mit Mehl bestäubte Kastenform geben. Den Brioche-Teig in der Form nochmal 15-20 Minuten gehen lassen, dann mit verquirltem Ei bestreichen und bei 180° C Umluft zirka 18-20 Minuten im Rohr goldgelb backen.

3. Für das Apfelragout die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Den Kristallzucker in einem Topf karamellisieren lassen und die Apfelwürfel direkt mit etwas gemahlenem Zimt, Zitronenabrieb und dem Vanillemark in den Topf geben. Das Ragout ein paar Minuten erhitzen und gelegentlich umrühren, bis das Karamell sich aufgelöst hat, danach vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

4. Nun die Brioche aus dem Rohr nehmen, kurz auskühlen lassen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Für den French Toast die Brioche-Scheiben durch eine Mischung aus Milch, Obers, Staubzucker und verquirlten Eiern ziehen, in einer Pfanne in der Butter beidseitig ausbacken und danach herausnehmen und direkt in der Zimt-Zucker-Mischung wälzen.

5. Für die Zimt-Crème Fraîche die Crème Fraîche, das Obers, den Staubzucker etwas gemahlenem Zimt und eine kleine Prise Salz in eine Schüssel geben und in der Küchenmaschine bis zur gewünschten Konsistenz aufschlagen.

6. Zum Schluss je einen Brioche-French Toast auf einen flachen Teller legen, etwas Apfelragout darauf geben und einen guten Klecks Zimt-Crème Fraîche darauf anrichten.