



100% tierfreundlich • 100% vegetarisch

## noix gras terrine mit strohweingelee und gewürzbrioche

1 x noix gras terrine  
1 x fleur de sel

- in scheiben schneiden
- mit wenig fleur de sel bestreuen

strohweingelee:

375 cl strohwein  
4 g agar agar

- strohwein und agar agar aufkochen und 2 minuten auf kleiner flamme köcheln lassen
- erkalten lassen
- fein hacken

gewürz brioche:

310 g mehl  
25 g zucker  
7 g salz  
15 g hefe  
15 g wasser  
175 g vollei  
190 g butter  
15 g lebkuchengewürz

- hefe in lauwarmem wasser auflösen
- mehl, zucker, gewürz und salz im schlagkessel verrühren
- hefe-wasser begeben und das ei langsam unterarbeiten
- butter in flocken langsam unterarbeiten
- teig 1 stunde aufgehen lassen
- zusammenschlagen und in gebutterte und gemehlte formen füllen
- mit einem tuch zudecken und um das doppelte aufgehen lassen
- mit eigelb bestreichen
- bei 200° c ca 20 min backen

fertig stellen:

- noix gras terrine mit dem strohweingelee auf teller anrichten
- gewürz brioche dazu servieren