

Büffel-Bries mit Sauce Provençal und Mais-Brot

 happy-mahlzeit.com/2019/11/14/büffel-bries-mit-sauce-provençal-und-mais-brot/

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Büffel-Bries
- Saft von 2 Zitronen
- ca. 100ml Milch
- 1 Ei
- Mehl und Semmelmehl zum Panieren
- Olivenöl zum Braten
- grobes Salz
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Für die Sauce Provençal:

- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Chili
- Saft 1 Zitrone
- 1 - 2 EL Whisky
- 4 EL Olivenöl
- grobes Salz

Für Mais-Brot/Maisfladen/Arepas:

- 2 Gläser Maismehl
- 150g Weizenmehl
- etwas Trockenhefe
- 100ml Milch
- 1/2 Glas Wasser
- Salz

Zubereitung:

Für das Brot das Maismehl mit dem Weizenmehl, der Hefe und dem groben Salz in einer Rührschüssel vermischen. In die Mitte eine Mulde drücken und nach und nach Milch und 1/2 Glas Wasser hineingießen. Die Zutaten zu einem weichen, aber formbaren Teig verkneten. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche weitere 8 - 10 Minuten kneten, bis er fest und elastisch ist. Dann zu einer Kugel formen. Eine Schüssel mit Öl fetten, den Teig hineinlegen und darin wälzen. Abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Den Teig wieder auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und noch einmal einige Minuten kneten. Zu einem runden Laib formen und auf ein geöltes Backblech geben. Nochmals gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Das Büffel-Bries gründlich waschen und 10 Minuten in Zitronensaft und etwas Salz kochen. Dann durch ein Sieb geben und das Büffel-Bries weitere 10 Minuten in Milch kochen. Erneut durch ein Sieb geben, gut abtropfen lassen und dann das Bries in 1/2cm dicke Scheiben schneiden. Das Ei mit einer Gabel verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Büffel-Bries zuerst in Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zuletzt in den Semmelbröseln wenden. Die Panade leicht andrücken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Bries darin rundherum goldgelb ausbacken.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Das Mais-Brot ca. 40 Minuten im Backofen backen, bis es hohl klingt, wenn man draufklopft.

Für die Sauce alle Zutaten miteinander verrühren.

Das Mais-Brot in Scheiben schneiden und mit dem Büffel-Bries und der Sauce Provencale bestreichen.

Rezept: Chakall

Quelle: Beef Buddies vom 1.8.2013

Episode: Mit Alb-Büffeln durchs Ländle