

FESTLICHER AUFTAKT

# Sternenbrötchen



**Tipp:** Brötchen lassen sich 1–2 Wochen im Voraus backen und ausgekühlt auf einem Blech gut verpackt tiefkühlen. Vor dem Servieren Sterne frisch mit Mehl bestreuen, Brötchen 3–5 Minuten im auf 200 °C vorgeheizten Ofen aufbacken, auf einem Gitter 30 Minuten stehen lassen, erst dann füllen.

## ZUTATEN

Backpapiere  
1 Sternausstecher von 3–4 cm

### Hefeteig

100 g Weissmehl  
20 g Vollkornmehl  
1/3 TL Salz  
5 g Hefe, zerbröckelt  
ca. 0,75 dl Milch, warm  
Mehl zum Bestreuen

### Füllung

150 g Schweizer Rindfleisch für Tatar, z. B. Huft, vom Metzger, feingehackt, kalt  
1 Eigelb  
1 TL grobkörniger Senf  
einige Tropfen Zitronensaft  
1 TL Cognac, nach Belieben  
1 EL sehr fein gehackte Schalotte  
1 EL Kapern, fein gehackt  
1 EL fein geschnittener Schnittlauch  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Butter zum Bestreichen



## ZUBEREITUNG

**1** | Teig: Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Milch auflösen, mit der restlichen Milch in die Mulde giessen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen. Teig nochmals zusammekneten, zugedeckt 1 Stunde aufgehen lassen.

**2** | 1/3 des Teiges 2–3 mm dünn auf Backpapier auswallen, 20 Minuten tiefkühlen. Aus dem restlichen Teig 12 Brötchen formen, leicht flach drücken und auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Ausgewallten tiefgekühlten Teig mit Mehl bestreuen, Sterne ausstechen und mit wenig Wasser auf die Brötchen kleben. Brötchen in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 12–15 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

**3** | Füllung: Alle Zutaten gut mischen, würzen.

**4** | Kurz vor dem Servieren Brötchen quer aufschneiden, Schnittflächen mit Butter bestreichen, mit Tatar füllen, Deckel aufsetzen, frisch servieren. Restliches Tatar dazuservieren.

Für 4 Personen | Zubereitung: ca. 50 Min. | Aufgehen lassen: ca. 3 Std. | Backen: ca. 15 Min.