

Gefülltes Bauernbrot mit Räucher-Lachs

Für 2 Personen

1 rundes kleines Graubrot	Butter	150 g Räucherlachs
1 EL Petersilie	Schnittlauch	Basilikum
Kerbel, gehackt	200 g Frischkäse	Salz, Pfeffer

Dem Brot von oben den Deckel sauber abschneiden. Mit einem dünnen langen Messer im unteren Teil des Brotes einstechen und so im Brot entlang des Bodens schneiden ohne die Gegenseite zu durchstechen. Anschließend von oben senkrecht ein kreisförmiges Stück so tief ausschneiden, dass der Schnitt bis zum unteren Querschnitt geht. Jetzt müsste sich ein Stück Brot in Form eines Zylinders herausnehmen lassen. Dieses Brotstück mit einem scharfen langen Messer in dünne Scheiben schneiden. Eine Scheibe mit Butter bestreichen und mit Lachs belegen und eine weitere gebutterte Brotscheibe darauf drücken. Die gehackten Kräuter mit der Hälfte des Frischkäses verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwei weitere der dünnen Brotscheiben mit diesem Kräuterfrischkäse bestreichen und jeweils eine weitere Brotscheibe darauf andrücken. Mit dem weißem Frischkäse ein weiteres Brotsandwich bestreichen. Alle Scheiben in Viertel schneiden und abwechselnd übereinander in das Brot einschichten bis es voll ist. Anschließend mit dem Brotdeckel verschließen und in Folie einpacken.

Otto Koch Freitag, 26. Juni 2009