

Der Kellermann Bagel

Aus der vegetarischen Küche



Bagel (4 Stück)

250g Mehl, 405er
1 Tl. Salz
½ Tl. Zucker
20g Hefe
75g Milch
75g Wasser
20g Sesam, geröstet
2 EL Olivenöl
siedendes Wasser

Füllung

Quinoa
Gemüsefond
Tomaten, enthäutet
Champignons, braun
Spiegelei
Sellerie (Selleriestroh)
Schmand
Hausgemachte Kräutermayonnaise

Selbstgemachte Kartoffelchips
als knusprigen Effekt

Zubereitung:

Zutaten verkneten, 30 min gehen lassen, wieder verkneten und nochmals 30 min gehen lassen. Teig in 4 teilen, Bagel formen. Teiglinge in siedenden Wasser 1 min ziehen lassen. Mit Eigelb bepinseln und mit Sesam bestreuen. Anschließend bei 180°C ca. 20 min backen.

Den Quinoa in heißem Gemüsefond quellen lassen, mit Salz, Pfeffer abschmecken. Abgießen, anschließend die zerkleinerten Tomaten und etwa Zitronensaft dazu geben. Champignons in Scheiben schneiden und scharf anbraten. Sellerie fein schneiden, salzen und im Ofen trocknen. Schmand mit Salz, Pfeffer, Knoblauch abschmecken. Kräutermayonnaise herstellen.

Anrichten:

Den Bagel quer aufschneiden, mit Kräutermayonnaise bestreichen. Quinoa auf den unteren Teil verteilen, dann Champignons und den Schmand darauf geben und on top das Spiegelei. Vollendet mit einem Nest aus Selleriestroh. Der Deckel wird schräg angesetzt.