

Der Bäcker
Ruetz

Gutes Gelingen!

KOCHEN MIT BROT



WWW.RUETZ.AT

ZIEGENFRISCHKÄSE-BROT LASAGNE MIT MARINIERTEN FLUSSKREBSSEN



ZUTATEN FÜR DIE BROT LASAGNE:

1 Ruetz Bio-Frühlingsbrot oder Ruetz Sportbrot ganz nach Belieben
130 g Ziegenfrischkäse oder Camembert
1 Handvoll getrocknete Tomaten
Pinienkerne, Honig
Feigen oder frische Beeren nach Wahl
Friséesalat und frische Kräuter (Thymian)
1 El Tomatenmark
1 kl. Bund Jungzwiebeln
100 g Flusskrebisfleisch (gekocht)
1 Päckchen Safran
Olivenöl
Zitronensaft
Kapernbeeren
1 El Pesto Genovese
Dill



ZUBEREITUNG

Brot in dünne Scheiben schneiden, Kreise ausstechen und toasten. Mit jeweils einer Scheibe Ziegenfrischkäse belegen und auf ein Backblech legen. Pro Portion werden 3 Scheiben benötigt. Olivenöl mit Zitronensaft, Kapernbeeren und dem Safran sowie den gehackten Zwiebeln und Dill zu einer Marinade anrühren. Die Flusskrebse in die Marinade einlegen und gut durchziehen lassen. Pinienkernen anrösten. Feigen in feine Scheiben schneiden. Die Brote bei 160° C kurz ins Backrohr geben, bis der Käse bräunt. Auf einem Teller ein Nest aus Friséesalat anrichten. Ein Törtchen drauflegen, mit Pinienkernen bestreuen. Eine Tomatenspalte und eine Scheibe Feige drauflegen und den Vorgang zwei weitere Male wiederholen. Die Flusskrebse mit der Marinade rundherum verteilen. Tomatenmark mit Öl sämig rühren und kleine Punkte am Tellerrand abwechselnd mit Pesto drapieren. Mit Kartoffelchip garnieren.



FÜR DIE KARTOFFEL-KRÄUTERCHIPS:

1 große Kartoffel mit Schale
ein paar Dillzweige
etwas Fett zum Ausbacken



ZUBEREITUNG

Kartoffel der Länge nach in hauchdünne Scheiben schneiden. Eine Scheibe mit einem Dillzweig belegen und mit einer zweiten Kartoffelscheibe „verkleben“. Im heißen Fett schwimmend ausbacken.



PERLHUHNBRÜSTCHEN MIT BÄRLAUCH- BROT FÜLLE AUF FRÜHLINGSGEMÜSE



ZUTATEN:

4 Perlhuhnfilets
2 Eier
1 Becher Sauerrahm
1 Bund Jungzwiebeln
1 Tasse frischer Bärlauch
1 Bio-Ruetz'l
1 Handvoll Speckwürfel
Salz, Pfeffer, Muskat



ZUBEREITUNG

Bio-Ruetz'l in feine Würfel schneiden und mit gerösteten Speckwürfeln und Jungzwiebeln sowie fein gehacktem Bärlauch vermischen. Mit Sauerrahm und Eiern vermengen, würzen und gut durchziehen lassen. In das Perlhuhnbrüstchen eine Tasche schneiden und die Bärlauchfülle einstreichen. Salzen und pfeffern und beidseitig scharf anbraten. Dann im Rohr bei 120° C ca. 10-15 min fertigbaren. Die Perlhuhnbrust in 3 Tranchen teilen. Auf dem Frühlingsgemüsenest anrichten und mit Rahmsauce drapieren.



FÜR DIE RAHMSAUCE:

1 Zwiebel
1/8 l Weißwein
2 El getrocknete Pilze
1 Tröpfchen Trüffelöl
1 l Geflügelfond
1/2 l Schlagobers
1 kl. Becher Creme fraiche
Salz, rosa Pfeffer, Butter



ZUBEREITUNG

Die Zwiebel fein hacken und in der aufgeschäumten Butter langsam schön goldgelb rösten. Mit Weißwein ablöschen und mit Suppe aufgießen. Das Obers und die Pilze zugeben und 15 min köcheln lassen. Mixen und durch ein feines Sieb passieren. Vor dem Servieren mit Creme fraiche schaumig aufmixen.



FÜR DAS FRÜHLINGSGEMÜSE:

1 Bund weißer Spargel
1 gelbe Zucchini
1 Tasse Frühlingspilze
1 Tasse junge Karotten
1 Tasse Erbsenschoten
weiteres Gemüse je nach Belieben
Butter, Zucker, Salz, Kräuter
Weißwein zum Ablöschen



ZUBEREITUNG

Gemüse schälen und eventuell bissfest vorgaren. In Butter anschwitzen, mit einer Prise Zucker karamellisieren und mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Mit Salz und Frühlingskräutern abschmecken.

RHABARBER-BROTPUDDING



ZUTATEN FÜR DEN PUDDING:

240 g Ruetz Hofzopf ohne Rosinen
4 dl Milch
3 Eier
1 Vanilleschote
140 g Zucker
50 g zimmerwarme Butter



ZUBEREITUNG

Milch mit ausgekratztem Vanillemark und der Schote zum Kochen bringen. Schoten entfernen. Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Heiße Milch unter Rühren beifügen. Zurück in den Kochtopf gießen und bis kurz vors Kochen erhitzen. Brot in 5 mm dicke Scheiben schneiden und die richtige Größe ausstechen. Auflaufförmchen ausbuttern und zuckern. Brotscheiben mit der Eiermilch in die Förmchen stapeln und im Wasserbad bei 180° C im Ofen ca. 50 min garen. Warm mit dem Rhabarber-Ragout servieren und mit Minze garnieren.



FÜR DAS RHABARBER-RAGOUT:

1 Bund Rhabarber
1 Tasse Erdbeeren
Schale von einer Bio-Orange
Mark aus einer halben Vanille
1/2 l Weißwein fruchtig
120 g Kristallzucker
1 Zimtstange
1 El Vanillepuddingpulver



ZUBEREITUNG

Rhabarber schälen und die holzigen Enden entfernen. Erdbeeren putzen. Beides in Stücke schneiden. Wein mit Zucker, Orangenschale, Zimtstange und Vanillemark aufkochen. 2 El vom Fond mit dem Puddingpulver vermischen und den restlichen Fond damit abbinden.

Etwas auskühlen lassen, dann Rhabarber und Erdbeeren einlegen und kurz durchziehen lassen.

GETRÄNKETIPP: BELLINI-PROSECCO

BELLINI-Prosecco mit frischem Erdbeerpüree, Minze und einem Hauch Orangenschale.

