

Der Bäcker
Ruetz

Gutes Gelingen!

KOCHEN MIT BROT



KALTES AVOCADOSÜPPCHEN MIT DREIERLEI CROSTINIS



ZUTATEN:

2 kl. Salatgurken
Saft von 2 Limetten
1/2 l Buttermilch oder Naturjoghurt
1/2 l kalte Gemüsebrühe
frische Kräuter (z.B. Dill, Koriander ...)
1 Paprikaschote nach Belieben
2 reife Avocados
2 El Olivenöl
1 Spritzer Soyasauce
Salz, Chili, Muskat
1 Handvoll Shrimps (vorgehackt)



ZUBEREITUNG

Gurken in grobe Stücke schneiden. Avocados längs halbieren, Stein entfernen, Fruchtfleisch aus der Schale lösen und ebenfalls in Stücke schneiden. In einem Mixbecher mit Olivenöl, Limettensaft, Buttermilch und kalter Brühe gut durchmischen. Mit Salz, Chili und Muskat würzig abschmecken. Frisch gehackte Kräuter und Shrimps vermischen und mit der Suppe servieren.



FÜR DIE CROSTINIS:

1 Ruetz Arlbergspitz, Ruguette oder ein Bio-Ruetz'l nach Wahl
Knoblauch, frische Kräuter
Olivenöl



ZUBEREITUNG

Das Brot in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden und mit etwas Olivenöl, einer Knoblauchzehe und frischen Kräutern in einer Pfanne rösten. Mit den verschiedenen Belägen servieren.



FÜR DAS MELANZANI TARTAR:

1 Melanzani
1 El Pinienkerne
1 kl. Knoblauchzehe
1 Tl Kapern
2 Flaschentomaten
2 Stück Jungzwiebeln
ein paar schwarze Oliven



ZUBEREITUNG

Melanzani mit dem Messer einritzen und im vorgeheizten Backrohr bei 200° C ca. 20 min backen, abkühlen, die Haut mit einem Messer abziehen und das Fleisch fein würfeln. Tomaten kreuzweise einschneiden, kurz blanchieren und eiskalt abschrecken. Schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Gehackte Pinienkerne, Kräuter, Knoblauch mit allen Zutaten vermischen und mit Zitronensaft, Salz und Chili abschmecken. Auf die gerösteten Brote geben und mit einer Kapuzinerkresseblüte dekorieren.

OFENTOMATEN MIT BUFFALO UND FEIGEN



ZUTATEN:

4 Fleischtomaten
1-2 frische Feigen
etwas frisches Basilikum
Olivenöl
frische Zitrone
1 Kugel Büffelmozzarella
1 Knoblauchzehe
1 kl. Büschel Thymian
Salz, Kapern



ZUBEREITUNG

Tomaten kreuzweise einritzen, kurz blanchieren und eiskalt abschrecken. Vierteln und entkernen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech etwas Olivenöl träufeln, die Tomatenviertel darauf verteilen. Eine Knoblauchzehe und den Thymian dazulegen und leicht einsalzen. Im vorgeheizten Backrohr bei 130° C ca. 1/2 Stunde antrocknen und dann etwas auskühlen lassen. Inzwischen Mozzarella und Feigen in dünne Scheiben schneiden. Mit 1 El Olivenöl, 1 El Zitronensaft, Kapern und Salz sowie ein paar Basilikumblättern zu einer Marinade vermischen. Geröstetes Brot mit einem Tomatenviertel, einer Mozzarellascheibe und einer Feigenscheibe belegen und mit einem Basilikumblatt dekorieren. Mit der Marinade beträufeln.



FÜR DIE KARTOFFEL- ROHSCHINKEN CREME

2 mehlig Kartoffeln
1 Zitrone
1 kl. Knoblauchzehe
1 El schwarze Oliven gehackt
Salz, Chili
1 Handvoll Walnuskerne geröstet
1 Pkg Rohschinken
1 El Thymian gehackt
1 Becher griechisches Joghurt



ZUBEREITUNG

Kartoffeln mit Schale kochen, schälen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Gehackte Walnüsse dazugeben. Gehackte Knoblauchzehe mit Thymian und Oliven in etwas Olivenöl kurz anbraten und in die Kartoffelmasse geben. Rohschinken fein würfeln und in die Masse mengen. Mit etwas Joghurt verrühren und mit Zitronensaft und Zeste sowie Salz und Chili abschmecken. Paste auf das geröstete Brot streichen und mit einer Walnuss dekorieren.

AUS DEN TOMATENRESTEN:

... bereiten wir einen herrlichen Dip: Dazu großzügig Butter in einem Topf aufschäumen und die Tomatenreste mit Kapern, 1 El Zucker und etwas Salz ca. 15 min schmoren lassen. Im Mixbecher aufmixen – fertig!

HACKFLEISCH-BROTPRALINE MIT FETA UND PESTO AUF SCHWAMMERL-CARPACCIO



ZUTATEN FÜR DIE BROTPRALINE:

1 Ruetz Bio-Wurzl oder Edelweißer
fein gerieben
500 g Rindshuft fein faschiert
1 Glas Fetawürfel
1 Tl gehackte Essiggurken
Salz, Chili, Pfeffer
Senf, Ketchup, Paprikapulver
1 verquirltes Ei
1 Bund Jungzwiebel
1 Handvoll Paprikawürfel ganz fein
1 Ei, ein Schuss Cognac, Olivenöl
1 El gehackte Kräuter
Butterschmalz zum Ausbacken



ZUBEREITUNG

Das Rindstatar mit allen Aromaten sowie Olivenöl, den gehackten Jungzwiebeln, Essiggurken, Paprikawürfeln und dem Ei würzig abschmecken. Gut durchziehen lassen. Mit einem kleinen Eisportionierer Pralinen formen und in die Mitte einen Fetawürfel drücken. Durch das verquirlte Ei ziehen und im geriebenen Brot-Kräutergemisch wälzen. Im heißen Butterfett kurz ausbacken. Auf dem Carpaccio mit Pesto servieren.



FÜR DAS PESTO:

1 Bund Basilikum
Olivenöl, Salz
1 Handvoll Pinienkerne geröstet
1 Handvoll Parmesan gerieben



ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit dem Mixstab zu einer cremigen Paste verarbeiten. Nach Wunsch kann das Pesto mit Knoblauch verfeinert werden.



FÜRS CARPACCIO:

1 Tasse Steinchampignons od. Steinpilze
1 Handvoll Pflücksalat
Traubenkernöl
1 El Zitronenthymian
4 El Junglauchwürfel angeschwitzt
Salz, Pfeffer, Essig (Sherry, Weißwein ...)
1/4 l Geflügelfond, Olivenöl
4 El Tomatenwürfel geschält



ZUBEREITUNG

Die Schwammerln putzen, in hauchdünne Scheiben schneiden und auf mit Traubenkernöl eingeriebene Teller legen. Aus Geflügelfond, Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen. Diese mit Zitronenthymian und Jungzwiebelwürfeln abschmecken. Zum Schluss die Tomatenwürfel dazugeben. Gleichmäßig über die Pilze verteilen. In der Tellermitte ein kleines Salatnest anrichten. Gebackene Tatarpralinen darauf verteilen. Mit Pesto und Wasabi-Creme verfeinern.



FÜR DIE WASABI-CREME:

1 Becher griechisches Joghurt
1 TL Wasabi-Paste
2 El Mayonnaise
Salz, Zitronensaft



ZUBEREITUNG

Alle Zutaten cremig verrühren und abschmecken.



FÜR DIE BUNTEN GEMÜSECHIPS:

1 Karotte
1 gelbe Rübe
1 Kartoffel
1 Zucchini



ZUBEREITUNG

Gemüse in hauchdünne Scheiben hobeln und schwimmend in heißem Fett ausbacken. Im Backrohr bei 120° C austrocknen.

FÜR DIE FRITTIERTEN KRÄUTER:

Z.B. Rucola, Petersilie, Salbei in heißem Fett schwimmend ausbacken und auf Küchenkrepp geben.
Eine köstliche Deko!



SONNIGE ZITRONEN-BROT LASAGNE



ZUTATEN:

1 Pkg QimiQ Vanille
1 Becher griechisches Joghurt
1 Becher Magertopfen
1 Fl. Creme fine zum Schlagen
1 Ruetz Hofzopf
gehackte Pistazien
3 Bio-Zitronen
ein Schuss Rum
Vanillezucker
1 Tasse Beeren
Zitronenmelisse
4 El Fruchtsaft



ZUBEREITUNG

Topfen, QimiQ, Joghurt, Saft und Zesten der Zitronen mit Rum und Vanillezucker mit dem Mixer cremig rühren. Geschlagenes Creme fine unterheben und kühl stellen. Zopf in ganz dünne Scheiben schneiden und 12 runde Taler ausstechen. Mit der Creme und den gehackten Pistazien abwechselnd Türmchen schichten. Mit Cremeschicht abschließen und mit Beeren und Zitronenmelisse ausgarnieren. Mit frischem Fruchtpüree (z.B. Heidelbeere, Erdbeere ...) anrichten.



FÜR DAS SCHOKOGITTER:

1 Pkg Kuvertüre (hell oder dunkel ganz nach Belieben)



ZUBEREITUNG

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Mit Backpapier einen Spritzsack formen und die Schokolade zu einem Gitter auf ein Backpapier spritzen. Kalt stellen. Vorsichtig ablösen und auf das Törtchen geben.

GETRÄNKETIPP: PFIRSICH SANGRIA

500 g reife Pfirsiche
1 Bio-Orange
1/2 l leichter Rotwein gut gekühlt
1/2 l roter Traubensaft gut gekühlt
1 Vanilleschote
1 Bio-Zitrone
Eiswürfel
Minze

ZUBEREITUNG:

Pfirsiche, Orangen und Zitronen in Würfel schneiden. Mit dem ausgekratzten Vanillemark in einen Krug geben, mit Rotwein und Traubensaft auffüllen. Gut durchkühlen und mit Eiswürfeln und Minze servieren.

