

Der Bäcker
Ruetz

Gutes Gelingen!

KOCHEN MIT BROT



WWW.RUETZ.AT

GORGONZOLA-WALNUSSBROT-BÄLLCHEN AUF KÜRBISMOUSSE UND KARMELISIERTEN BIRNEN



FÜR DIE BÄLLCHEN:

1/2 Dinkel Walnußbrot
100 g Gorgonzola
1 Pkg Frischkäse
2 Tassen Gartenkresse



FÜR DAS KÜRBISMOUSSE:

1 kleiner Hokkaido-Kürbis (500g)
50 g Butter / 1 TL Zucker
150 ml Suppe
1 kleine Chilischote
1 Prise Kreuzkümmel
Salz / Pfeffer aus der Mühle



FÜR DAS KÜRBISTARTAR:

2 Birnen
1/2 Zitrone
1 El Zucker
1 Sternanis / 1 Zimtstange
2 El Weißweinessig
Salz / Pfeffer aus der Mühle
2 El Olivenöl



ZUM ANRICHTEN:

1 handvoll karamalisierte
Walnußkerne
1 Flasche Balsamicoglaze
4 Melissenblätter



ZUBEREITUNG

Vom Walnußbrot 12 hauchdünne Scheiben schneiden und im Backrohr bei 150°C zu knusprigen Chips trocknen. Das restliche Brot trocknen und im Küchenmixer grob reiben. Den Gorgonzola mit dem Frischkäse in einer Schüssel verrühren. Die Kresse untermischen und aus der Masse Bällchen formen. Die Brotkrumen kurz in etwas geschäumter Butter rösten und kurz überkühlen lassen. Die Bällchen in den Brotkrumen wälzen.



ZUBEREITUNG

Den Kürbis halbieren und die Kerne entfernen. In grobe Würfel schneiden und in geschäumter Butter anschwitzen. Den Zucker zugeben, leicht karamelisieren lassen. Die Suppe angießen, die halbierte Chilischote zugeben und bei geschlossenem Deckel 15-20 Minuten weich garen. Die Chilischote entfernen und das Kürbisfleisch samt Suppe pürieren. Nach belieben mit etwas Kreuzkümmel und eventuell einem Löffel Sauerrahm abschmecken.



ZUBEREITUNG

Die Birnen waschen, schälen und entkernen, das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und mit dem Saft einer halben Zitrone beträufeln. Den Zucker in einem Topf goldbraun karamelisieren, die Birnenwürfel zugeben und darin anschwitzen. Den Sternanis und die Zimtstange zugeben und mit Essig ablöschen. Kurz durchziehen lassen, abschmecken und mit dem Öl verfeinern.

Das Kürbismousse mit einem Ring (eingefettet) in die Mitte eines Tellers streichen. Darauf etwas Birnentatar geben. Jeweils ein Gorgonzola Bällchen daraufsetzen. Mit Melissenblättchen garnieren. Mit Balsamicoglaze rund um das Mousse Tupfen setzen. Einen Brotchip ins Mousse stecken und mit ein paar Walnußkernen vollenden.

REHRÜCKEN IM VOLLKORNSERVIETTENKNÖDEL AUF STEINPILZCARPACCIO



FÜR DIE KNÖDELMASSE:

400g Dinkel-Vollkornbrot
(gewürfelt & getrocknet)
100g Handsemmel
(gewürfelt & getrocknet)
5 El Pinienkerne
300 ml Milch / 1 Becher Sauerrahm
3 Eier
Abrieb von 1 Zitrone
1 kleiner Bund Petersilie
Salz, Pfeffer, Muskat



FÜR DEN REHRÜCKEN:

500g Rehrücken zugeputzt
20 ml Olivenöl
5 Pfefferkörner
5 Wacholderbeeren
Fleur de Sel



FÜR DAS STEINPILZCARPACCIO:

500g schöne halbgroße Steinpilze
etwas Butter
Fleur de Sel
Pfeffer



ZUBEREITUNG

Das Knödelbrot mit den gerösteten Pinienkernen in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß würzen und mit der warmen Milch anfeuchten. Petersilie fein hacken und dazugeben. Mit den Eiern, Zitronenschale und Sauerrahm verkneten und kurz durchziehen lassen.



ZUBEREITUNG

Salz, Pfeffer und Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen. Olivenöl beimengen und daraus eine Marinade herstellen. Den Rehrücken damit einreiben und eine halbe Stunde ungekühlt ziehen lassen. Danach das Fleisch mit einem Schuß Olivenöl rundum scharf anbraten und zum Ruhen auf ein Gitter legen (damit der Fleischsaft abtropfen kann). Die Brotmasse auf eine Frischhaltefolie geben und den Rehrücken darin geschlossen einschlagen. Die Folie verknoten und mit einer Küchegabel einstechen. Dann straff in Alufolie rollen und in kochendem Wasser 18 Minuten kochen. Aus dem Wasser nehmen und noch 5 Minuten ruhen lassen. Dann mit einem scharfen Messer gleichmäßige Scheiben schneiden.



ZUBEREITUNG

Die Steinpilze sauber putzen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Die An- und Abschnitte für einen Steinpilzfond beiseite geben. Die Pilze in aufgeschäumter Butter beidseitig braten und mit Fleur de Sel, Pfeffer und Petersilie würzen. Auf einen Teller sternförmig anrichten und in die Mitte das Rehfilet im Knödelmantel setzen. Mit dem aufgeschäumten Steinpilzfond vollenden. Mit einem Kräutersträußchen dekorieren.



FÜR DEN STEINPILZFOND:

1 handvoll Steinpilzabschnitte
1 kleine Zwiebel
1 kleine Kartoffel
1/8 l Schlagobers
1 Schuß Weißwein
1/2 l Suppe
1 Lorbeerblatt / etwas Butter



ZUBEREITUNG

Die Zwiebel und die Kartoffel schälen und würfeln. In Butter anschwitzen. Die Steinpilze kurz mitschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Mit Schlagobers und Suppe aufgießen und mit dem Lorbeerblatt ca. 20 Minuten kochen. Im Mixbecher fein passieren und aufschäumen. Würzig abschmecken.

BRIOCHE-ZWETSCHGENSTRUDEL MIT MOHN UND ZIMT



FÜR DEN STRUDEL:

1 Pkg Strudelteig
250g Zwetschgen
2 Butterspitz
1/8 l Milch
Zimt gemahlen
40g Kristallzucker
1 TL Vanillezucker
25g Butter
3 EL Honig
2 EL Rum
100g Mohn gemahlen
Abrieb von 1 Zitrone
1 Eigelb



ZUBEREITUNG

Die Butterspitz trocknen und in der Küchenmaschine reiben. Milch, Zitronenabrieb, Rum, Butter, Honig, Zimt-, Kristall- und Vanillezucker aufkochen, Mohn einrühren und kurz quellen lassen. Überkühlen lassen. Die Zwetschgen entsteinen und in kleine Würfel schneiden. Unter die Mohnmasse heben.

Strudelteig ausrollen und kleine Quadrate ausschneiden. Die geriebenen Butterspitz darauf verteilen und die Mohnmasse darauf streichen. Zu kleinen Bonbons einrollen und mit einem Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 15 Minuten backen. Mit Vanilleobers oder Vanillesauce servieren und mit Melisse garnieren.



GETRÄNKETIPP: PROSECCO-ROSE

1 Flasche Rosenblütenlimonade
1 Flasche Prosecco oder alkoholfreien Sekt

In Sektgläser halb Rosenlimonade halb Prosecco füllen und mit Melisse dekorieren.