

Der Bäcker
Ruetz

Gutes Gelingen!

KOCHEN MIT BROT



SCHWAMMERLCROSTINI MIT TRANCHEN VOM HIRSCHRÜCKEN



FÜR 4 PERSONEN:

250g Steinpilze oder Pfifferlinge
bestes Olivenöl
2 Kleine Schalotten
200g
1/2 Kornstange oder Ruguette
Salz, Pfeffer
2 Ei Petersilie
Butter
1 Pkg Sprossen
Parmesan
1 Mandarine
1 Knoblauchzehe
Thymian, Rosmarin
1 Tasse Kresse



ZUBEREITUNG

Das Brot in 1 cm dicke schräge Scheiben schneiden und in Olivenöl mit der Knoblauchzehe und den Kräutern knusprig rösten. Auf ein Backblech geben und mit geriebenem Parmesan und einer dünnen Scheibe Buratina belegen. Die Schalotten in feine Würfel schneiden. Die geputzten Schwammerl ebenfalls. Butter aufschäumen, die Schalotten und die Schwammerl rösten und mit gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken. Auf den Broten verteilen und bei 120°C 5 Minuten ins Backrohr schieben.

Den Hirschrücken mit frischem Rosmarin und Thymian sowie Olivenöl einreiben, in Frischhaltefolie straff einwickeln. Nochmals in Alufolie wickeln und in heißem aber nicht kochendem Wasser 8-10 Minuten ziehen lassen (je nach Stärke des Rückens). Herausnehmen auspacken und salzen. In aufgeschäumter Butter kurz durchschwenken und in Tranchen schneiden.

Crostini auf einem Teller anrichten, den Hirsch daneben legen und mit einem Roswarinzwieg vollenden. Sprossen und Kresse mit dem Saft einer Mandarine, Salz und etwas Olivenöl marinieren und aufs Teller setzen.



SÜSSKARTOFFEL-BROTEINTOPF MIT ERLESENEN MITTELMEERFISCHEN



FÜR DEN EINTOPF:

1 Süßkartoffel
1 Ruetz-Zeile
1 Knoblauchzehe
3 Tomaten
1/2 l Suppe oder Fischfond
1 kl. Bund Dill
1 rote Zwiebel
1 Paprikaschote
Olivenöl
1/8 l Weißwein
1/8 l Schlagobers
1 Lorberblatt / 1 Zweig Rosmarin
Chili, Salz



FÜR DIE FISCHFISCHEN:

1 kleine Zucchini
200 g Seeteufelfilet
200 g Red Snapper
Salz / Zucker
200 g Goldbrassen
4 ganze Flußkrebserl
Salz, Pfeffer, Saft von einer Zitrone
Butter
1 Knoblauch
1 El Tymian gehackt
1 kleine Fenchel



GENUSSTIPP:

500g schöne halbgroße Steinpilze
etwas Butter
Fleur de Sel
Pfeffer



ZUBEREITUNG

Die Zwiebel, Rosmarin, Knoblauch und die Süßkartoffel schälen und in feine Würfel schneiden. In etwas Olivenöl anschwitzen. Die Tomaten und die Paprikaschote grob würfeln und kurz mitschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit der Suppe und dem Schlagobers aufgießen. Lorberblatt zugeben und 1/2 Stunde köcheln lassen.

1/4 der Zeile in feine Würfel schneiden und in die Suppe geben. 5 Minuten ziehen lassen und die Suppe dann im Mixbecher aufmixen und durch ein Sieb passieren. Mit Chili und gehackter Dille verfeinern.



ZUBEREITUNG

Die Fischfilets in grobe Würfel schneiden und mit Salz und Zitronensaft marinieren. Die Zucchini und den Fenchel in feine Würfel schneiden und in geschäumter Butter anrösten. Mit Thymian und Salz, sowie einer Prise Zucker würzen und in die Suppe geben. Die Fischstücke nacheinander in einer heißen Pfanne mit Olivenöl und der Knoblauchzehe beidseitig braten und kurz in dem Eintopf ziehen lassen. Die Flußkrebserl kurz in kochendem Wasser aufkochen lassen. Eintopf in große Suppenteller füllen, mit dem Flußkrebserl und einem Dillsträußchen garnieren.

Die restliche Zeile in Scheiben schneiden und in etwas Olivenöl kurz rösten und dazu servieren.



ZUBEREITUNG

Der Eintopf gelingt mit allen festfleischigen Fischarten. Garnelen und Muscheln passen auch hervorragend in dieses Gericht.

ZITRONEN-BROTLAGNE MIT KAKI



FÜR DIE CREME:

Saft und Schale von 3 Zitronen
500 ml Griechischer Joghurt
1/4 l Schlagobers geschlagen
5 Blatt Gelantine
1 El Vanillezucker
150 g Staubzucker
1 El Rum

1/2 Hofzopf
4 kleine Kakis
etwas Orangensaft



ZUBEREITUNG

Joghurt mit Rum, Vanille und Staubzucker verrühren. Gelantine in kaltem Wasser einweichen, leicht ausdrücken und mit Zitronensaft lauwarm schmelzen. Zügig unter das nicht zu kalte Joghurt rühren. Geschlagenes Obers einrühren.

Kleine Weckgläser vorbereiten. Den Zopf in Scheiben schneiden und dann Taler in Gläsergröße ausstechen. Die Kaki grob schneiden und pürieren. Den Zopf in dem Orangensaft tränken und dann schichtweise Zopf, Kakipüree und Creme in die Gläser füllen.

Mindestens 2 Stunden kühlstellen. Mit frischer Minze garnieren.



GETRÄNKETIPP: PROSECCO-LITSCHI

Prosecco halbvoll in Sektgläser füllen und mit Litschisaft auffüllen.

