

Der Bäcker
Ruetz

Gutes Gelingen!

KOCHEN MIT BROT



SHRIMPSKNÖDERL AUF VOGERLSALATCREME



FÜR DIE KNÖDERL:

- 1 Pkg Hüttentost
- 1 Pkg Frischkäse
- 100 g Schalottenwürfel
- 1 Ei
- 125 ml Obers
- 1 El Dille fein gehackt
- 250 g Shrimps
- 1 Knoblauchzehe gehackt
- Saft von einer Zitrone
- 1 handvoll Parmesan gerieben
- Butter
- Olivenöl



ZUBEREITUNG

Den Toast entrinden und die Rinde trocknen und zu Bröseln reiben. Den entrindeten Toast in kleine Würfel schneiden und mit dem Schlagobers einweichen. Frischkäse, Parmesan und Ei untermischen. Die Shrimps mit Zitronensaft und Salz würzen und in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl und Knoblauch kurz anbraten. Dill dazugeben und überkühlen lassen und in die Knödelmasse mischen. Kurz durchziehen lassen.

Knöderl formen, in den Bröseln wälzen und in einer Mischung aus Olivenöl und geschäumter Butter braten.



FÜR DIE VOGERLSALATCREME:

- 1 kleine Kartoffel
- 1 kleine Zwiebel
- 1/8 l Schlagobers
- 1/2 l Suppe
- 1 Schuß Weißwein
- 1 Pkg Vogerlsalat
- Butter
- Salz/Chili
- 1 Becher Sauerrahm



ZUBEREITUNG

Die geschälten und geschnittenen Kartoffeln und Zwiebeln in aufgeschäumter Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Suppe und Schlagobers aufgießen. 15 Minuten köcheln lassen und dann mit dem Vogerlsalat und etwas Sauerrahm mixen und mit Chili und Salz abschmecken.

In einem Suppenteller anrichten und ein Knöderl in die Mitte setzen. Mit ein paar Sauerrahmpunkten und frischer Dille garnieren.



FASANENBRUST MIT CRANBERRY-LAUGEN- FÜLLE UND BROCCOLIFLAN



FÜR DIE FÜLLE:

50 ml Milch
2 Eier
1/2 Becher Sauerrahm
1 Ei Petersilie gehackt
1 Laugenzöpfel
70 g Cranberries (getrocknet)

4 Fasanenbrüste
Öl zum Braten
Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG

Für die Fülle Milch, Eier, Sauerrahm und Petersilie glatt rühren. Laugengebäck in 2 cm große Stücke schneiden, mit den Cranberries in eine Schüssel geben und mit der Eiermilch übergießen. Masse mischen und 10 Minuten ziehen lassen.

In die Fasanenbrüste der längs nach eine Tasche schneiden und mit der Laugenmasse befüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen und beidseitig scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen. Vor dem Servieren in einer Pfanne mit geschäumter Butter und Kräutern 5 Minuten durchziehen.



FÜR DEN BROCCOLIFLAN :

Butter zum Ausstreichen der Formen
250 g Broccoli gekocht
6 cl Schlagobers
2 Eier
Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG

Gekühlte Auflaufformen mit geschmolzener Butter ausstreichen. Broccoli mit Obers, Eiern und Gewürzen fein mixen. Masse in die Formen füllen und zugedeckt im Wasserbad am Herd oder im Rohr bei 90° C 20 Minuten pochieren.



FÜR DIE SAUCE:

80 g Schalotten
30 g Butter
200 ml Rotwein
2 El Balsamico
500 ml Kalbsfond
1 Tl Speisestärke
2 El Madeira



ZUBEREITUNG

Die Schalotten schälen, fein würfeln und in der Pfanne mit dem Bratrückstand vom Fleisch, in etwas Butter anschwitzen. Mit Rotwein und Balsamico ablöschen und auf ein Drittel einreduzieren. Mit Fond aufgießen und nochmals auf ein Drittel einkochen. Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, in die Sauce gießen und kurz köcheln. Sauce durch ein Sieb passieren, Madeira einrühren, Sauce abschmecken.

Zum Anrichten den Broccoliflan in die Mitte eines vorgewärmten Tellers stürzen, die Sauce rundherum drappieren. Die Fasanenbrust in Tranchen schneiden und um den Flan verteilen. Mit einem Zweig Kerbel vollenden.

LEBKUCHENAUFLAUF



FÜR 4 PERSONEN:

5 Dotter
Schale einer halben Zitrone
50 g Walnüsse gerieben
50 g Lebkuchen fein gerieben
90 g Butter
Prise Salz
3 El Rum
Butter für die Formen
5 Eiweiß
Zucker für die Formen
90 g Kristallzucker
Staubzucker zum Bestreuen



ZUBEREITUNG

Dotter mit Zitronenschale schaumig rühren. Walnüsse, geriebenen Lebkuchen und Prise Salz unterrühren. Butter schmelzen, mit lauwarmen Rum verrühren.
Weckgläser mit Butter ausstreichen und mit Zucker ausstreuen. Eiweiß mit Kristallzucker zu cremigem Schnee schlagen, unter der Dotterabtrieb rühren, Nußgemisch vorsichtig unterheben. Butter-Rum-Mischung einrühren. Masse drei Viertel hoch in die vorbereitete Formen füllen und im Wasserbad bei 170°C ca. 35 Minuten im vorgeheizten Backrohr backen.

Aus den Formen stürzen und mit Vanillesauce und Beeren servieren.
Mit frischer Minze garnieren.



GETRÄNKETIPP: LIME-PROSECCO

Gläser mit Prosecco auffüllen und mit einer Kugel Limetten- oder Zitronensorbet und frischer Melisse servieren.

