

Der Bäcker
Ruetz

Gutes Gelingen!

KOCHEN MIT BROT



WWW.RUETZ.AT

MATJESRÖLLCHEN MIT KRÄUTERCREME

Dieses Gericht benötigt aufgrund der Ausgewogenheit seiner Zutaten kein Salz.



FÜR DIE RÖLLCHEN:

4 Matjesfilets
1 Handvoll Salbeiblätter



FÜR DIE KRÄUTERCREME:

1 Bund Petersilie
1 Bund Basilikum
1 Bund Dill
4 Ei Sauerrahm
20 g Pecorino gerieben
2 Ruetz-Handsemmeln



FÜR DEN SALAT:

1 kleines Glas Apfelmus
1 Handvoll Speckwürfel geröstet
Chicorée, Vogerlsalat,
Radicchio, Friséesalat
Fruchtessig, Walnußöl

Für die Kräutercreme die Handsemmeln fein aufreiben und mit den feingehackten Kräutern, dem Pecorino und dem Sauerrahm vermengen. Matjesfilets flach auflegen, abtupfen und mit der Kräutercreme bestreichen. Salbeiblätter darauf legen, Filets einrollen und mit Zahnstochern fixieren.

Salate putzen. Apfelmus erwärmen und auf einem Teller einen Spiegel daraus streichen. Die gezupften Salate darauf als Nest anrichten und geröstete Speckwürfel darauf verteilen.

Matjesröllchen mit einem Messer einmal durchschneiden und auf den Salat setzen. Mit Fruchtessig nach Wahl (z.B. Himbeer, Birne-Quitte...) und Walnussöl beträufeln.



KALBSHUFT MIT BREZEN-LAUCHFÜLLE AUF ERBSENPÜREE



FÜR DIE KALBSHUFT:

1 Stück Kalbshuft (ca. 1 kg)
1 Stange Lauch
1 Ei Butter
1 Dotter
1 Glas Kalbsfond
4 Ruetz-Brezen
2 Zwiebeln
2 Eier
150ml Obers
Salz, Pfeffer, Muskat



ZUBEREITUNG

Für die Fülle Brezen in 2 cm große Stücke schneiden. Lauch putzen, längs halbieren und in dünne Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und klein schneiden. Lauch und Zwiebeln in Butter anschwitzen. Eier, Dotter und Obers verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Lauch-Eiermischung mit den Brezen verrühren und ca. 20 min ziehen lassen.
Rohr auf 160° C vorheizen.

In die Kalbshuft eine „Tasche“ schneiden und mit der Brezenmasse füllen. Eventuell mit einem Spießel verschließen. Kalbshuft salzen und pfeffern, in einer heißen Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. In eine Kasserolle geben, mit Fond untergießen und ca. 50-60 min (je nach Größe) im Rohr garen. Immer wieder mit Bratensaft übergießen. Falls nötig, etwas Wasser zugießen. Aus dem Backrohr nehmen und in Scheiben schneiden. Auf einem Sockel aus Erbsenpüree anrichten. Mit dem Bratensaft beträufeln.



FÜR DAS ERBSENPÜREE:

1 Pkg Erbsen tiefgekühlt
1/4 l Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat
1 kleine Zwiebel
1 Kartoffel
1 Becher Creme fraiche
1/4 l Rindssuppe
etwas Butter
1 Lorbeerblatt



ZUBEREITUNG

Zwiebel und Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. In etwas Butter anschwitzen. Erbsen dazugeben und mit Sahne und Suppe aufgießen. Würzen und 10 min köcheln lassen.
Im Mixbecher mit Creme fraiche mixen und eventuell durch ein feines Haarsieb streichen. Würzig abschmecken.
Die Kalbshuft darauf anrichten.



FASCHINGSKRAPFEN-TIRAMISU



FÜR DAS TIRAMISU:

4 Ruetz-Faschingskrapfen
1 Glas Marillenpüree oder Röster
1 Schuss Rum
Kakaopulver
frische Minze
1 Becher Mascarpone (250g)
1 Becher Griechisches Joghurt (250g)
Zucker, Vanille
etwas Zitronenabrieb



ZUBEREITUNG

Mascarpone mit dem Joghurt glattrühren und mit Zitronenabrieb, Zucker, Vanillezucker und Rum nach Belieben abschmecken. Altbackene Krapfen in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In ein Auflaufförmchen zuerst das Marillenpüree 2 cm hoch füllen. Dann die Krapfenscheiben abwechslungsweise mit der Creme schichten. Mit Creme abschließen und mit viel Kakaopulver bestreuen.

Mindestens eine halbe Stunde kühl stellen. Mit Minze garnieren.

GETRÄNKETIPP: INGWERBIER

1 große frische Ingwerwurzel
2 Orangen
reichlich Crashed Ice
gekühltes Mineralwasser
2 Limetten
400 g brauner Zucker
frische Minze

Ingwer schälen und hacken. Limetten und Orangen heiß waschen, trocken tupfen und Schale dünn abschälen. Limetten und Orangen auspressen. 2 l Wasser, Zucker und Ingwer aufkochen und eine Minute köcheln lassen. Zitruschalen und den Saft in einen Krug geben, mit dem Ingwersud übergießen und auskühlen lassen. Im Kühlschrank eine Stunde ziehen lassen.

Dann durch ein ganz feines Sieb gießen. Gläser zur Hälfte mit Crashed Ice füllen. Ingwerbier darauf verteilen und nach Belieben mit Mineralwasser und Minze fertigstellen. Dieser alkoholfreie Cocktail ist das optimale Getränk nach einer durchzechten Faschingsparty – weckt auf und macht fit.

