

Der Bäcker
Ruetz

Gutes Gelingen!

KOCHEN MIT BROT



WWW.RUETZ.AT

GEFÜLLTES OSTEREI MIT LACHSFORELLE IM BROTKÖRBERL



ZUTATEN FÜR DAS EI:

4 Hühnereier
100 g Frischkäse (z.B. Schaf oder Ziege)
frische Kräuter (z.B. Dill ...)
2 Tassen Kresse
1 Döschen Kaviar



ZUBEREITUNG

Eier hart kochen, kalt abschrecken, längs halbieren und Dotter herauslösen. Dotter, Frischkäse und Kresse cremig mixen, abschmecken und mit einem Dressiersack in die Eier füllen. Kalt stellen.



FÜR DIE LACHSFORELLE:

1 frisches Lachsforellenfilet
1 Zitrone
etwas frischen Dill
1 kl. Bund Jungzwiebel
Olivenöl
Meersalz, Chili



ZUBEREITUNG

Lachsforelle von Haut und Gräten befreien und in ganz feine Würfel schneiden. Jungzwiebel und Dill fein hacken und mit dem Fisch vermengen. Mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. Gut durchziehen lassen und kühl stellen.



FÜR DAS BROTKÖRBERL:

1 Ruetz Kornstange
1 Pkg Pflücksalat
Balsamicoglaze als Dekoration



ZUBEREITUNG

Das Brot hauchdünn schneiden und in eine Muffinform schichten, sodass ein Körbchen entsteht. Mit etwas Olivenöl einpinseln und mit gehacktem Dill bestreuen. Im Backrohr bei 120° C trocknen.

Das Körbchen in der Tellermitte mit einem Klecks Frischkäse fixieren. Das Kresseei darin anrichten und mit Kaviar und Dill garnieren. Aus dem Lachsforellentartar Nockerln formen. Aus dem Salat zwei Streifen diagonal auf dem Teller setzen, mit Kräutern verfeinern. 2 Fischtartar-Nockerln daraufsetzen. Mit Balsamicoglaze vollenden.



ROSA OSTERLAMM AUF MEDITERRANEM BROTAUFLAUF



ZUTATEN FÜR DAS LAMM:

2-4 Lammkronen
Frische Kräuter (Thymian ...)
Knoblauch
Salz, Pfeffer, Senf

SAUCE:

(am besten am Vortag zubereiten)

1 Pkg Suppengrün
1 El Tomatenmark / 1 El br. Zucker
1/4 l Rotwein
1 l Rindssuppe



ZUBEREITUNG

Die Lammkronen sauber putzen, von Fett und Sehnen befreien und die Rippenknochen sauber mit dem Messer abschaben. Das Fleisch 1-2 Tage mit Öl, Kräutern und Knoblauch einmarinieren. Den Rücken mit Senf einreiben, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne von allen Seiten scharf anbraten und anschließend im Ofen bei 80° C warmhalten. Vor dem Servieren in einer Pfanne Butter mit einer Knoblauchzehe und frischen Kräutern aufschäumen und das Lamm nochmals 5 Minuten darin schwenken. In Tranchen schneiden und um den Auflauf herum anrichten.

Für die Sauce das Suppengrün würfelig schneiden und mit den Lammabschnitten kräftig anrösten. Tomatenmark kurz mitrösten, mit Zucker karamelisieren und mit Rotwein ablöschen. Mit Suppe aufgießen und die Kräuter dazugeben. Den Jus bei kleiner Flamme 2 Stunden einreduzieren lassen. Während dieses Vorgangs mehrmals den Schaum und das Fett abschöpfen, danach den Jus durch ein Sieb passieren, etwas Stärke mit Rotwein anrühren und den Jus leicht abbinden.



FÜR DEN BROTAUFLAUF:

1 große Melanzani
1 große Zucchini
100 g Mozzarella
1 Tl Tomatenmark
1 Ruetz Edelweißer
1 Pkg Paprikamix
3 große Fleischtomaten
Salz und Pfeffer
frische Kräuter



ZUBEREITUNG

Melanzani in Scheiben schneiden, einsalzen. Beidseitig in Butter anbraten. Restliches Gemüse klein würfeln, in Butter anschwitzen und zugedeckt 5 Minuten dünsten. Mit Tomatenmark und Kräutern abschmecken. Brot in 5 mm dünne Scheiben schneiden, passend ausstechen, toaste. Mozzarella in Scheiben schneiden. 8 hohe Portions-Souffleförmchen einfetten. Abwechslungsweise Melanzani, Gemüswürfel, Mozzarella und Brot in die Förmchen satt einschichten und wenig festdrücken. Förmchen in ein heißes Wasserbad stellen. Im 160° C heißen Ofen 25 Minuten garen. In die Tellermitte stürzen. Ein paar gegrillte Zucchinis Scheiben rundum anrichten. Die Lammracks darauf verteilen. Mit Sauce beträufeln und mit einem Tomatenchip und einem Thymianzweig anrichten.



FÜR DIE TOMATENCHIPS:

1 große Fleischtomate



ZUBEREITUNG

Die Tomate mit der Brotmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden. Auf einer Silikonmatte im Backrohr bei 80° C trocknen. Mit einer Palette immer wieder vorsichtig wenden, bis sie ganz trocken sind.

BRIOCHE-EIER IM OSTERNEST



ZUTATEN:

400 g Ruetz Hofzopf ohne Rosinen,
ohne Rinde fein gewürfelt
100 g Ricotta
150 ml Milch
100 g Zucker
1 Tl Vanillezucker
1 verquirltes Ei zum Wenden
50 g Mandeln gerieben
20 g brauner Zucker
1 Tasse Erdbeeren
100 g Topfen
1 Ei
Schale von 1/2 Zitrone
1 Prise Salz / Butterschmalz
50 g Mohn gemahlen
50 g Semmelbrösel
50 g essbares Gras
Staubzucker und frische Minze



ZUBEREITUNG

Brioche in lauwarmer Milch anweichen. Topfen, Ricotta, Ei, Zucker, Prise Salz, Schale und Saft von einer halben Zitrone beigegeben und gut durchmischen. 10 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen, kleine Stücke davon abnehmen, ovale Knöderln formen, im verquirlten Ei wenden und im heißen Butterschmalz goldgelb ausbacken. Mohn mit Zucker, Mandeln mit Zucker, Brösel mit Zucker jeweils in einer Pfanne rösten. Die Knödel jeweils in einem der Gemische wälzen. Erdbeeren säubern und vom Grün befreien. Mit etwas Staubzucker pürieren.

Auf einem Teller die drei verschiedenen Knödel anrichten. Etwas essbares Gras als Nest drumherum wickeln. Außen einen Ring mit dem Erdbeerpüree ziehen und mit Minze dekorieren.

GETRÄNKETIPP: GREEN QUEEN

1 cl Vermouth mit 2 cl Grüntee aufgießen und mit 1 Zitronenspalte, Eiswürfeln und Minze garnieren.

