

Der Bäcker
Ruetz

Gutes Gelingen!

KOCHEN MIT BROT



WWW.RUETZ.AT

JAKOBSMUSCHELSALTIM AUF BROT-SPECKSCHAUM UND SAFRANKÜRBIS



ZUTATEN:

8 Jakobsmuscheln
8 frische Salbeiblättchen
1 Ruetz Krusti
ein Schuss Schlagobers
1 kl. Zwiebel gewürfelt
ein Schuss Weißwein
1 Briefchen Safran
1 Pkg Rohschinken
4 Stängel Zitronengras
1/4 l Gemüsefond
1 Becher Creme fraiche
Lorbeerblatt, Chili
500 g Hokkaido-Kürbis (essbare Schale)
Olivenöl, Salz
Creme fraiche, Schlagobers



ZUBEREITUNG

Kürbis in grobe Spalten teilen und auf ein Backblech mit Olivenöl legen. Nochmals großzügig mit Olivenöl beträufeln und einsalzen. Bei 180° C mit Deckel ins Backrohr geben, bis der Kürbis weichgeschmort ist. Mit Safran, einem Schluck Schlagobers sowie einem Schluck Fond aufmixen und würzig abschmecken. Vor dem Servieren mit einem Klecks Creme fraiche verfeinern. Zitronengras etwas abschälen. Jakobsmuscheln mit Salbei und Rohschinken umwickeln und je zwei Stück auf das Zitronengras aufspießen.

Für den Speckschaum gewürfelte Zwiebeln und Krusti in Butter anschwitzen und den übrigen Rohschinken klein geschnitten mitschwitzen. Mit Wein, Fond und Schlagobers auffüllen und kurz köcheln lassen. Kräftig mixen und durch ein Sieb passieren. Vor dem Anrichten mit Creme fraiche schaumig aufmixen und mit Chili abschmecken. Jakobsmuscheln mit Zitrone und Salz würzen und in Butter beidseitig kurz bräunen. Auf dem Kürbispüree anrichten und mit dem Brot-Speckschaum vollenden. Mit frischem Dill und Balsamicoglace dekorieren.



WACHTELSPIESS AUF PETERSILIENMOUSSELINE UND GEBACKENEN BROTRÖLLCHEN



ZUTATEN FÜR DIE BROTPRALINE:

8 Wachtelbrüstchen
4 Cherrytomaten
Salz, Pfeffer
4 Artischockenböden gekocht
4 starke Zweige Rosmarin
Öl zum Braten



ZUBEREITUNG

Mit einem Metallspieß die Wachtelbrüstchen vorstopfen. Auf einen Rosmarinzweig je zwei Brüstchen mit abwechselnd Artischocken und Tomaten spießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und beidseitig scharf und kurz anbraten. Auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech legen und rasten lassen. Vor dem Servieren noch für ca. 5 min bei 180° C ins Rohr schieben und anschließend in eine Pfanne mit geschäumter Butter legen und 2 min ruhen lassen.



FÜR DIE PETERSILIENMOUSSELINE:

1 große Kartoffel geschält
etwas zerlassene Butter
1 Handvoll Petersilie
etwas Fond
ein paar Tropfen Trüffelöl
1 große Petersilienwurzel geschält
1/4 l Schlagobers
Salz, Muskat
1 Handvoll Parmesan gerieben



ZUBEREITUNG

Würfelige Kartoffeln mit Petersilienwurzel in Salzwasser weichkochen und abseihen. Mit der Kartoffelpresse quetschen und mit Butter, aufgekochtem Schlagobers und Parmesan zu einem flüssigen Püree rühren. Abschmecken und mit Petersilie aufmixen. Mit Trüffelöl verfeinern.



FÜR DIE BROTRÖLLCHEN:

4 Scheiben Ruetz Toast ohne Rinde
1 /2 Pkg Magertopfen
etwas frisches Pesto
1 verquirltes Ei
Butterschmalz zum Backen
1 Bund Schnittlauch



ZUBEREITUNG

Toastbrot mit einem Nudelholz plätten. Topfen mit Zitrone, Salz und Chili würzen und auf den Toastscheiben dünn ausstreichen. Eine Schicht Pesto darüberstreichen und straff einrollen. In 2 cm dicke Röllchen schneiden und in verquirltem Ei wenden. In heißem Fett schwimmend ausbacken und in Schnittlauchröllchen wälzen.

Mousseline in der Tellermitte anrichten, Wachtelspieß draufsetzen und die Brotröllchen rundherum verteilen.

SCHOKOLADENBROTKNÖDEL MIT PISTAZIEN UND ZIMTSCHAUM



ZUTATEN:

250 g in Würfel geschnittene
Ruetz Butterkipferln
ca. 130 ml Milch
1 Ei
200-250 g Schokolade
30 ml Rum
2 Dotter
10 g Grieß
eine Prise Salz
verquirltes Ei und Brösel zum Panieren



ZUBEREITUNG

Milch mit Grieß aufkochen. Schokolade darin auflösen und von der Kochstelle nehmen. Etwas überkühlt Dotter und Ei einrühren und mit dem Brot gut vermischen. Die Masse 1 Stunde ziehen lassen. Kleine Knödel formen, in Ei und Bröseln panieren und im heißen Fett ausbacken.

Aus Puddingpulver eine Vanillesauce laut Packung zubereiten und großzügig mit Zimt und Rum schaumig mixen. Etwas geschlagenes Obers unter die abgekühlte Sauce rühren und mit den Knödeln anrichten. Herrlich passen dazu auch karamellierte Zwetschken oder Orangen. Die Knödel schmecken auch himmlisch mit weißer Schokolade.

GETRÄNKETIPP: Prosecco mit Hagebuttenmark

