

Der Bäcker
Ruetz

Gutes Gelingen!

KOCHEN MIT BROT



BOUILLABAISSE MIT ROUILLE-RUGETTE



FÜR 4 PERSONEN:

2 Schalotten
1 kleines Stück Lauch
1 Knoblauchzehe
1 rote Paprikaschote
1 Fenchel
1 Karotte
2 EL Olivenöl
1 Briefchen Safran
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
30 ml Noilly Prat
30 ml trockener Weißwein
500 ml Tomatensaft
1 Lorbeerblatt
Zesten einer Orange
300 g Tomaten
1 kg Mittelmeerfische (Seeteufel, Drachenkopf, Knurrhahn, Wolfsbarsch, Petersfisch, Garnelen Muscheln...)
4 Dillzweige



FÜR DIE RUILLE-RUGUETTES:

2 rote Paprikaschoten
2 Eier
1 TL Senf
2 Knoblauchzehen
1 EL Zitronensaft
1 Briefchen Safran
1 Chilischote
200 ml Rapsöl
200 ml Olivenöl
Salz
1 Ruguette



ZUBEREITUNG

Schalotten und Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Fenchel, Karotte, Lauch und Paprikaschote putzen und ggf. schälen. In grobe Würfel schneiden. Tomaten grob schneiden. Fische filetieren. Die Karkassen aufheben. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Fischkarkassen kurz anrösten. Gemüse und Kräuterzweige und Zesten zugeben und 10 min dünsten. Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen und etwas einkochen lassen. Tomatensaft angießen, dann etwa 1 1/2 l Wasser auffüllen. Aufkochen lassen, abschäumen, Safran und Lorbeerblatt hinzufügen. 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend kräftig durch ein Sieb drücken. Die Fischfilets in mundgerechte Stücke schneiden und 5-7 Minuten in der heißen Suppe ziehen lassen. Mit Dille servieren.

FÜR DIE RUILLE-RUGUETTES:

Die Paprikaschoten in siedendem Wasser solange kochen bis sich die Haut abziehen lässt. Enthäutete Schote vierteln, Samen und Trennwände entfernen. Ebenso bei der ungeschälten Chilischote verfahren. Eier, Senf, Knoblauch, Zitronensaft, Safran, Chili, Paprika und Salz in ein Gefäß geben. Mit dem Stabmixer auf kleiner Stufe pürieren. Anschließend auf großer Stufe in feinem Strahl die beiden Ölsorten hinzufügen und so lange pürieren, bis eine homogene, glatte Emulsion entstanden ist.

Das Ruguette in Scheiben schneiden und mit der Ruille bestreichen.
Im Backofen bei 200° C 5 Minuten überbacken und mit der Fischsuppe servieren.

Tipps: Für eine vereinfachte Zubereitungsweise verwendet man gekauften Fischfond und Fischfilets.



KALBSBUTTERSCHNITZEL AUF SELLERIEPÜREE



FÜR DIE KALBSHUFT:

600 g Kalbsschulter oder Huft
1 Ei
1 Ruetz Handsemmel
1 Schluck Milch
0,1 l Schlagobers
1 Kl Petersilie gehackt
Muskatnuß gerieben
Salz
3 El Butterschmalz

FÜR DEN SAFT:

0,1 l Suppe oder Kalbsfond
20 g Butter zum Montieren



ZUBEREITUNG

Fleisch in Stücke schneiden und faschieren. Semmel in etwas Milch einweichen, leicht abpressen. Mit dem Mixstab pürieren und mit dem Faschierten mischen. Ei, Obers, Petersilie, Salz und Muskatnuss einarbeiten. Flache ovale Laibchen formen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Butterschnitzel einlegen, langsam bräunend braten. Mit einer Palette wenden, langsam fertig braten, aus der Pfanne heben, warmstellen.

Zur Saftgewinnung Bratenrückstand mit Suppe oder Fond ablöschen, reduzierend einkochen. Kalte Butterstücke mit einem Saucenbesen einrühren. Saft über die Butterschnitzel seihen.



FÜR DAS SELLERIEPÜREE:

200 g geschälter Sellerie
200 g geschälte Kartoffeln
0,1 l Obers
50 g Butter
0,2 l Milch
Salz, Pfeffer, Muskat



ZUBEREITUNG

Sellerie und Kartoffeln in Salzwasser weichkochen und durch ein Sieb streichen. Milch und Obers aufkochen und das Püree damit verfeinern. Butter leicht bräunen und das Püree damit verfeinern. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.



FÜR DAS ERBSENPÜREE:

1 Pkg Erbsenschoten



ZUBEREITUNG

Die Erbsenschoten in Salzwasser bissfest kochen und in geschäumter Butter kurz durchschwenken. Mit einer Prise Salz und einer Prise Zucker würzen und mit einem Spritzer Weißwein ablöschen.

Tipp: Als Deko eine frittierte Kartoffelscheibe in das Püree stecken.



VANILLEKRAPFEN-GRAPEFRUIT-TRIFFLE



FÜR 4 PERSONEN:

2 rosa Grapefruits
2 weiße Grapefruits
2 Vanillekrapfen
400 ml Milch
100 g Kristallzucker
50 g Vanillepuddingpulver
2 Dotter
2 Ei Rum
50 ml Schlagobers
1 Vanilleschote
Schale von einer Bio Orange
4 Prisen braunen Zucker



ZUBEREITUNG

4 Gläser vorbereiten. Grapefruits mit einem scharfen Messer so schälen, dass auch die weiße Innenhaut entfernt wird. Dann die Filets aus den Rillen schneiden. Saft auffangen.
Vanillekrapfen vorsichtig in Scheiben schneiden und abwechselnd mit den Grapefruitfilets halbvoll in die Gläser füllen und den Saft darauf verteilen.
Für die Creme Obers, Dotter und Puddingpulver verrühren. Milch, Vanillemark, Zucker, Rum und Orangenschale verrühren und aufkochen.
Dottermischung einrühren und die Creme unter rühren 3 Minuten köcheln. Creme vom Herd nehmen, abkühlen lassen und in die Gläser füllen. Zum Festwerden 3 Stunden kühlstellen.
Cremen mit Braunzucker bestreuen und mit einem Flämmer knusprig flämen.

GETRÄNKETIPP: PROSECCO GUAVE

*Für diesen Aperitiv Sektgläser 1/2 voll mit Prosecco oder alkoholfreien Sekt füllen.
Mit Guavensaft (Rauch) auffüllen.*

