

Der Bäcker
Ruetz

Gutes Gelingen!

KOCHEN MIT BROT



WWW.RUETZ.AT

MAISCREMESÜPPCHEN MIT TOASTMUFFINS



FÜR DAS SÜPPCHEN:

1 Dose Zuckermais
1 kleine Kartoffel
3/4 l Geflügelfond
1 Becher Sauerrahm
1 Bund Jungzwiebel
1 Schuß Weißwein
1/8 l Schlagobers
1 Lorbeerblatt
Chili



ZUBEREITUNG

Jungzwiebel und geschälte Kartoffel in etwas Butter anschwitzen.
Die Maiskörner zugeben und kurz mitschwenken.
Mit Weißwein ablöschen und mit Sahne und Geflügelfond aufgießen.

Chili und Lorbeer zugeben und 15 Minuten köcheln lassen.
Mit dem Sauerrahm mixen und durch ein Sieb passieren.
Die Suppe mit frischer Kresse oder frischem Koriander bestreut servieren.



FÜR DIE TOASTMUFFINS:

1 Pkg Ruetz Vollkorntoast
1 Pkg Frühstücksspeck
1 handvoll Käse gerieben
1/8 l Schlagobers
1 Ei
1 kleines Stück Lauch



ZUBEREITUNG

Lauch und Speck in feine Würfel schneiden und mit dem Käse vermengen. Mit dem verquirlten Ei und Schlagobers vermischen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuß verfeinern.
Das Toastbrot mit einem Nudelholz plätten und in Muffinförmchen drücken.

Die Fülle einfüllen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 ° C ca. 10-15 Minuten backen bis die Masse gestockt ist.
In der Mitte der heißen Suppe anrichten.

Genusstipp:

Anstelle vom Speck eignen sich auch Shrimps oder kleine Garnelen und Tomatenwürfel besonders als Fülle für die Muffins.



KANINCHEN IM GRÜNEN BROTMANTEL AUF SAFRANRISOTTO UND THYMIANJUS



FÜR 4 PERSONEN:

4 Kaninchenrücken
1 Hühnerfilet
1 Bund Petersilie
1/8 l Schlagobers
Salz/Pfeffer
1 Pkg Hütten Toast
Butterschmalz zum Braten
frischen Thymian



ZUBEREITUNG

Die Kaninchenrücken salzen, pfeffern und in einer heißen Pfanne mit Fett von allen Seiten kurz scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und etwas überkühlen lassen.

In der Zwischenzeit für die Farce das Hühnerfleisch in Würfel schneiden und 20 Minuten einfrieren. Die Petersilie hacken und mit dem Fleisch und dem Schlagobers, sowie Salz und Pfeffer im Küchenmixer zu einer Farce verarbeiten.

Das Toastbrot entrinden und mit dem Nudelholz plätten.

Die Farce dünn darauf streichen und das Kaninchenfilet darauf geben. Straff einrollen und in Alufolie straff nachrollen. In der Zwischenzeit das Risotto zubereiten.

Dann in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz, einer Knoblauchzehe und frischem Thymian die Kaninchenrolle von allen Seiten goldbraun braten. In Tranchen schneiden und auf dem Risotto anrichten. Mit dem Thymianjus drappieren und eventuell mit frischen Broccoliröschen anrichten.



FÜR DEN THYMIANJUS:

1 Pkg Suppengemüse
1 handvoll Fleischabschnitte
2 El Tomatenmark
1/8 l Rotwein
1 Bund Thymian
1/2 l Suppe
5 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
1 Bund Thymian
1 Knoblauchzehe
1 Schuß Holundersirup
1 El Maizena



ZUBEREITUNG

Die Fleischabschnitte mit dem gewürfelten Gemüse dunkel rösten. Tomatenmark zugeben und mitrösten. Mit Rotwein und Suppe aufgießen und alle anderen Zutaten begeben. 3 Stunden einkochen lassen.

Abseihen und mit Maizena abbinden. Abschmecken.





FÜR DAS SAFRANRISOTTO:

ca. 1l Geflügel oder Gemüsesuppe
1 Zwiebel
1-2 Briefchen Safranfäden
2 El Olivenöl
200g Risottoreis
1/8l Weißwein
1 handvoll Parmesan frisch gerieben
Salz
30g Butter
Pfeffer aus der Mühle



ZUBEREITUNG

Die Suppe aufkochen. Die geschälte Zwiebel fein würfeln und im Olivenöl anschwitzen. Reis dazugeben und kurz mitschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und die Safranfäden einrühren. Nun Kelle für Kelle die heiße Suppe zugeben, dabei immer wieder rühren und Suppe nachgießen, wenn diese vom Reis aufgenommen wird. Das dauert je nach Reissorte 18-22 Minuten.

Der Reis sollte außen weich und innen noch leicht bissfest sein. Das Risotto vom Herd nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Butter und den Parmesan einarbeiten.



FÜR DAS BROCCOLIGEMÜSE:

1 Broccoli frisch
etwas Butter
Salz
eine Prise Zucker
1 Schuß Weißwein



ZUBEREITUNG

Den Broccoli in Röschen teilen und in Salzwasser bissfest kochen. In geschäumter Butter durchschwenken. Mit Zucker karamelisieren und mit dem Weißwein ablöschen. Salzen und rund um das Risotto anrichten.



CONTREAU-BROTPUDDING AUF ORANGENSÜPPCHEN UND KERNÖL-BANANE



FÜR 4 PERSONEN:

- 1 /2 Hofzopf ohne Rosinen
- 1 Schuß Contreau
- 3 Eier
- 1/4 l Milch
- 50g warme Butter
- 1 Vanilleschote
- 3-4 EL Zucker
- 1 EL Honig
- 1 handvoll Cashewkerne fein gerieben



ZUBEREITUNG

Vanilleschote auskratzen und mit dem Contreau in die Milch geben und erwärmen. Zucker und Honig dazurühren und kurz überkühlen lassen. Die Cashewkerne in der geschäumten Butter kurz anrösten. Den Zopf in kleine Würfel schneiden und mit den Cashewkernen mischen. Die Eier unter die Contreau-Milch rühren und unter die Brot-Nußmischung heben.

In Silikonförmchen füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 20 Minuten backen. Stürzen und auf dem Orangen-Bananensüppchen anrichten.



FÜR DAS BROCCOLIGEMÜSE:

- 4 Orangen
- 2 Bananen
- frische Minze
- 1 EL Honig
- 4 Kardamomkapseln
- Saft von einer Limette
- 2 Msp Agar Agar
- 1 EL Ahornsirup
- 1 Spritzer Kürbiskernöl



ZUBEREITUNG

Für das Orangensüppchen 2 Orangen mit dem Messer schälen und filetieren. Die Filets beiseite legen. Den Rest der Filetorangen sowie die beiden ungeschälten Orangen pressen.

Die Kardamomkapseln grob mörsern. Honig in eine Kasserolle geben und stark erhitzen bis der Honig karamelisiert. Den Kardamom dazugeben. Den Orangensaft und das Agar-Agar kalt einrühren und wieder auf die warme Herdplatte stellen. Einmal kurz aufkochen lassen und durch ein Sieb gießen. In vorgekühlte Suppenteller füllen. Die Orangenfilets darauf verteilen.

Die Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Ahornsirup mit Limettensaft und Kernöl verrühren und die Bananen darin kurz durchziehen lassen. Auf dem Orangesüppchen verteilen und der Contreau-Brotpudding darauf setzen. Mit frischer Minze vollenden.

Getränkettipp: Martini - Grapefruit

1 cl Martini mit frischer Minze, Eiswürfeln und Mineral mit Grapefruitgeschmack (Waldquelle) auffüllen und servieren.