

*Der Bäcker*  
**Ruetz**

*Gutes Gelingen!*

# KOCHEN MIT BROT



# SPINAT-CAPPUCCINO MIT PARMESANSCHAUM FISCHSTÄBCHEN UND TOMATENCHUTNEY



## FÜR DIE SUPPE (4 PERSONEN):

500 g Spinat frisch  
1 kleine Zwiebel  
30 g Butter  
1/8 l Schlagobers  
1 kleine Kartoffel  
1/16 l Weißwein  
1/2 l Suppe  
1 Prise Muskatnuß  
1 Lorberblatt  
250 ml Milch  
80 g Parmesan gerieben



## FÜR DIE FISCHSTÄBCHEN:

150 g „Edel Weißer“ (ohne Rinde)  
Saft von einer Zitrone  
1 Kabeljau- oder Zanderfilet  
Salz, Pfeffer  
1 etwas Mehl zum Wenden  
1 Ei, etwas Raps- oder Olivenöl  
8 Holzspieße (gewässert)



## FÜR DIE TOMATEN-CHUTNEY:

300 g große Tomaten  
2 Schalotten oder Jungzwiebeln  
1 Chilischote  
1 Zweig Rosmarin  
2 Ei Olivenöl  
Saft und Abrieb von 1/2 Zitrone  
etwas Salz, Pfeffer & Zucker



## ZUBEREITUNG

Den geschälten Zwiebel in Würfel schneiden und in der Butter anschwitzen. Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Den geschälten und klein gewürfelten Kartoffel kurz mitschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Mit Schlagobers und Suppe aufgießen. Lorberblatt und Muskatnuß dazugeben, 10 Minuten kochen lassen. Suppe fein pürieren und durch ein Sieb passieren.

Für den Parmesanschaum die Milch mit dem Parmesan erhitzen und mit einem Schneebesen oder einem Milchschaumer schaumig aufschlagen. Suppe in 3/4 voll in Gläser füllen und mit Parmesanschaum vollenden.



## ZUBEREITUNG

Das Weißbrot im Küchenmixer zu feinem Paniermehl mixen. Den Fisch in kleine längliche Stücke schneiden, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Erst in Mehl, dann im Ei und dann in den Weißbrotbröseln panieren. Auf Holzspieße stecken und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten braten. Auf der Tomatensalsa anrichten.



## ZUBEREITUNG

Tomaten auf der Unterseite kreuzweise einschneiden und den Stielansatz entfernen. Tomaten blanchieren, eiskalt abschrecken und die Haut abziehen. Vierteln, die Kerne in ein Sieb auffangen. Das Tomatenfruchtfleisch grob würfeln. Schalotten schälen und fein würfeln. Chili und Rosmarin fein hacken. Vorbereitete Zutaten in heißem Olivenöl 2 Minuten andünsten, Tomatensaft, Zitronensaft und Abrieb dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Das Tomatenchutney in Schälchen geben, ein Fischstäbchen darauf anrichten und einen Spinat-Cappuccino dazureichen. Mit einem frischen Dillsträußchen garnieren.

# SPARGEL IM BROTMANTEL MIT ROSA ENTENBRUST UND RUCOLA



## FÜR DEN SPARGEL (4 PERSONEN):

1 Bund Spargel weiß  
1 Mini „Ruguette“ getrocknet  
2 El gehacktes Petersilie  
1 El gehackter Thymian  
2 Eier  
etwas Mehl  
Butterschmalz  
Salz



## FÜR DIE ENTENBRUST:

2 Entenbrüste  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Senf zum Bestreichen  
1 kleine Knoblauchzehe  
  
1 Tasse Rucola  
1 kleine Tasse Cocktailtomaten  
frischer Parmesan  
3 El Aceto Balsamico  
2 El Olivenöl  
1 Tropfen Honig  
1 TL Kürbiskernöl



## FÜR DIE KRESSE-REMOULADE:

2 Tassen Kresse  
1 hartgekochtes Ei  
2 Stangen Jungzwiebel  
2 Essiggurkerl  
1 Becher Sauerrahm, 1 Brief Jogonaise  
Saft von 1/2 Zitrone  
Salz/ Pfeffer aus der Mühle



## ZUBEREITUNG

Den Spargel schälen und die Enden abschneiden. In kochendem Salzwasser kurz blanchieren und abschrecken.

Das Ruguette im Küchenmixer fein reiben. Mit den gehackten Kräutern vermischen. Spargel zuerst in Mehl, dann in verquirlten Eiern und dann in den Kräuterbröseln wenden.

Butterschmalz in einer Pfanne 2 cm hoch erhitzen und die Spargelstangen darin ausbacken.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen.



## ZUBEREITUNG

Die Haut der Entenbrüste rautenförmig einschneiden. Mit Senf einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer beschichteten Pfanne ohne Fett zuerst auf der Hautseite 10 Minuten braten.

Wenden und weitere 5 Minuten braten. Im Rohr bei 120°C warmstellen.

Für die Salatmarinade den Balsamico mit 1 El ausgetretenem Entenfett, Salz, Pfeffer, Honig und der gehackten Knoblauchzehe mit dem Schneebesen verrühren. Das Olivenöl und das Kürbiskernöl einrühren. Cocktailtomaten in kleine Würfel schneiden und in die Dressing einarbeiten.

Auf einem Teller ein Rucolanest anrichten, mit der Dressing beträufeln und Parmesan darüberhobeln. Die Entenbrust in Tranchen schneiden und auf dem Salatnest anrichten. Den gebackenen Spargel mit der Kresse-Remoulade servieren.



## ZUBEREITUNG

Sauerrahm mit Jogonaise und Zitronensaft verrühren und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Alle anderen Zutaten sehr fein hacken und in die Sauce rühren. Gut durchziehen lassen.

# SCHOKO-KIPFERL-KOCH MIT HIMBEEREN



## FÜR 4 PERSONEN:

1 Frühstückskipferl  
3 Eier  
1 /16 l Milch  
50 g Manner Kochschoko  
50 g Butter  
3 Dotter  
50 g Walnüsse gerieben  
3 Eiweiß  
50 g Zucker  
1 Kl Vanillezucker  
1 Schuß Rum  
Butter und Zucker für die Formen



## ZUBEREITUNG

Auflaufförmchen mit weicher Butter ausstreichen und mit Zucker ausstreuen. Das Frühstückskipferl in ganz feine Würfel schneiden und in der Milch mit Vanillezucker und Rum einweichen. Kuvertüre fein reiben. Handwarme Butter schaumig rühren und die Kuvertüre einrühren. Nach und nach die Dotter einarbeiten. Kipferlgemisch und Walnüsse einarbeiten. Geschlagenen Eischnee unterheben und die Masse 3/4 hoch in die Förmchen füllen. Im vorgeheizten Backrohr bei 170°C ca. 30 Minuten backen. Aus den Formen stürzen und mit Himbeermark und frischen Himbeeren sowie Minze servieren.



## FÜR DAS HIMBEERMARK:

1 Pkg Himbeeren tiefgekühlt  
1 Schuß Rum  
3 El Zucker



## ZUBEREITUNG

Die Himbeeren antauen lassen und im Mixbecher mit dem Rum und dem Zucker pürieren und durch ein feines Sieb streichen.



## FÜR DIE DEKO:

1 Tasse Himbeeren frisch  
1 kleiner Bund Minze



## GETRÄNKETIPP:

Prosecco mit Himbeermark

