

*Der Bäcker*  
**Ruetz**

*Gutes Gelingen!*

# KOCHEN MIT BROT



[WWW.RUETZ.AT](http://WWW.RUETZ.AT)

# FRÜHLINGSBROTSALAT MIT CONFIERTEM ALPEN-SAIBLING



## FÜR DEN BROTSALAT:

1 Bund Spargel weiß  
1 /2 Arlbergspitz  
Olivenöl  
100 g Cherrytomaten  
1/2 Salatgurke  
1 Knoblauchzehe  
1 El Dijonsenf  
1 TI Blütenhonig  
3 El Weißweinessig  
1 rote Zwiebel  
1/2 Salatgurke  
1 TI Kapern  
100 g Rucola  
2 Tomaten  
Salz, Pfeffer



## FÜR DEN CONFIERTEN SAIBLING:

2 küchenfertige Saiblingfilets  
1 El Olivenöl extra vergine  
Fleur de Sel  
1 Limette



## ZUBEREITUNG

Spargel schälen und die holzigen Enden entfernen. Schräg in ca. 6cm lange Stücke schneiden. El Öl in einer großen Pfanne erhitzen und den Spargel bei mittlerer Hitze ca. 8 min leicht goldbraun braten. Herausnehmen und auskühlen lassen. Erneut 1 El Öl in der Pfanne erhitzen und die Cherrytomaten darin ca. 5 Minuten braten bis die Haut aufplatzt. Herausnehmen und abkühlen lassen.  
Brot in ca. 4 cm große Stücke zupfen und auf einem Backblech mit Backpapier und einem Spritzer Olivenöl im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 5 Minuten rösten. Herausnehmen und auskühlen lassen.  
Knoblauch schälen, pressen und mit Olivenöl, Senf, Honig, Essig, Salz Pfeffer und den Kapern zu einer Marinade verrühren.  
Geschälte Zwiebel in feine Ringe hobeln. Tomaten in fein würfeln.  
Gurke der Längs nach dünn hobeln. Mit dem Brot, dem Spargel den Cherrytomaten und der Marinade mischen und den Rucola zugeben.  
Auf flachen Tellern anrichten und den Saibling dazu reichen.



## ZUBEREITUNG

Das Saiblingsfilet leicht salzen, mit Olivenöl bestreichen und mit Limettensaft beträufeln. Auf eine feuerfeste Platte setzen und mit Klarsichtfolie abgedeckt ca. 20 Minuten bei 70° C glasig garen.

1 El grob gehackten Koriander mit 1 TI Senf, 1/2 TI Wasabipaste  
3 El Limettensaft, 1/8l Buttermilch, 20ml weißem Balsamico und 20 ml Olivenöl verrühren. Mit ein paar Gurkenwürfel und frischer Kresse ergibt dies eine feine Marinade für den Fisch.

# LAMMRÜCKEN UNTER DER BROTHAUBE MIT BOHNENRÖLLCHEN AUF TOMATENCARPACCIO



## FÜR DAS LAMM IN DER BROTHAUBE:

- 4 Lammrücken ausgelöst ohne Knochen
- 1 Ruguette
- 1 Knoblauchzehe
- 2 El Tymian gehackt
- 2 El Rosmarin geack
- 2 El Petersilie gehackt
- 100g weiche Butter
- 1 Ei
- Senf, Salz, Pfeffer



## FÜR DIE BOHNENRÖLLCHEN:

- 1 Pkg Ruetz Toastbrot
- 1 Pkg Schinkenspeck
- 250 g Keniabohnen
- 1/2 Ruguette gerieben
- 2 Eier
- Mehl zum wenden
- 3 El Petersilie gehackt
- 1 Schalotte (fein gehackt)
- 1 Knoblauchzehe (fein gehackt)
- Butterschmalz zum Backen



## FÜR DAS TOMATENCARPACCIO:

- 8 große Fleischtomaten
- Salz
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 4 El Butter
- 1 El Kapern
- Zucker



## ZUBEREITUNG

Das Ruguette trocknen und mit dem Küchenmixer fein reiben. Die Hälfte von diesen Bröseln beiseite geben für die Bohnenröllchen. Die restlichen Bröseln mit den Kräutern noch einmal durchmixen. Mit der Butter und dem Ei verkneten und salzen. Die Lammrücken mit Senf einreiben, Salzen und pfeffern und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten. Herausnehmen und kurz überkühlen lassen. In der Zwischenzeit das Tomatencarpaccio und die Bohnenröllchen zubereiten. Dann die Brothaube auf den Lammrücken verteilen und im Backrohr bei 200°C 5-7 Minuten überbacken. Auf dem Carpaccio mit den Bohnenröllchen anrichten.



## ZUBEREITUNG

Die Bohnen in gut gesalzenem Wasser bissfest kochen und eiskalt abschrecken. Toastbrot entrinden und mit dem Nudelholz plätten. Auf jede Toastscheibe eine Speckscheibe legen. Darauf jeweils ein Bohnenbündchen verteilen. Schalotten mit Knoblauch und Petersilie vermengen und auf den Bohnen verteilen. Straff einrollen und zuerst in Mehl, Ei und dann in den Weißbrotkrumen wälzen. Nochmals in Ei und Brotkrumen wälzen und in heißem Butterschmalz goldbraun aufbacken.



## ZUBEREITUNG

Die Tomaten kreuzweise einritzen und kurz blanchieren. Eiskalt abschrecken und schälen. Vierteln und das Innenleben der Tomaten sowie die Haut mit den Kapern in der geschäumten Butter mit einer Prise Zucker und etwas Salz 15 Minuten schmurgen lassen und dann zu einem Püree mixen. In der Zwischenzeit die Tomatenviertel mit auf ein Backblech mit Backpapier legen und mit Olivenöl beträufeln. Salzen und mit den Kräuterzweigen und der ungeschälten, halbierten Knoblauchzehe bei 150°C ca. 30 Minuten im Backrohr trocknen. Die getrockneten Tomatenviertel sternförmig auf einem Teller anrichten, in der Mitte das Bohnenröllchen aufstellen und das in Tranchen geschnittene Lammfilet rundherum anrichten. Mit dem Tomatenpüree drapieren.

# BRIOCHE-TOPFENNOCKERL MIT ERDBEEREN



## FÜR DIE NOCKERL:

2 Pkg Topfen (40 %)  
50 g flüßige Butter  
3 Eier  
30 g Zucker  
1/2 Hofzopf (fein gerieben)  
1 Schuß Rum  
Abrieb von einer Zitrone  
1 TL Vanillezucker  
Butter  
Zimt



## ZUBEREITUNG

Den Topfen kräftig ausdrücken. Mit der warmen Butter, den Eiern und dem Zucker vermengen. Vanillezucker und Rum sowie Zitronenabrieb dazugeben.

130g vom geriebenen Hofzopf abwiegen und unter die Masse mengen. 1 Stunde kalt stellen. Dann Nockerl von der Masse abstechen und 10 Minuten in leicht gesalzenem, wallenden Wasser ziehen lassen.

Die restlichen Zopfbrösel in Butter mit etwas Zimt leicht rösten und die Nockerl darin kurz wälzen. Mit Staubzucker bestreuen und auf Erdbeerragout servieren.



## FÜR DAS ERDBEERRAGOUT:

2 Tassen frische Erdbeeren  
frische Minze  
Abrieb von einer Orange  
Rum, Vanillezucker



## ZUBEREITUNG

Erdbeeren putzen und eine Tasse blättrig schneiden und mit der Orangenzeste und dem Vanillezucker sowie einem Schuß Rum marinieren. Die restlichen Erdbeeren mixen. Das Erbeermark und die marinierten Erdbeeren auf einem Teller anrichten und die Nockerl darauf verteilen. Mit Minze vollenden.



## GETRÄNKETIPP: CAMPARI LEMON

5 Limetten  
120ml Campari  
1/2 Liter Mineral  
1 Becher Zitronensorbet  
3 El Zucker



## ZUBEREITUNG

Für den Läuterzucker 3 El Zucker mit 3 El Mineralwasser aufkochen und abkühlen lassen. Eine Limette in Scheiben schneiden. Übrige Limetten auspressen. Campari, Mineral, Limettensaft und Läuterzucker verrühren.

Die Glasränder mit Limettensaft einstreichen und in Zucker tauchen. Gläser mit Limettenscheiben garnieren, die Campari-Mischung und eine Kugel Sorbet einfüllen.

