

Der Bäcker
Ruetz

Gutes Gelingen!

KOCHEN MIT BROT



WWW.RUETZ.AT

CÄSAR-SALAT-DELUXE MIT MAISHENDL UND AVOCADO



FÜR DEN SALAT:

4 Römersalatherzen
8 Scheiben Arlbergspitz
2 Maishendl-Brüste
Salz/ Pfeffer
1 reife Avocado
50g Parmesan
8 Scheiben Frühstücksspeck
Saft von 1/2 Zitrone
1 handvoll Pinienkerne



FÜR'S DRESSING:

2 sehr frische Eier
Saft von 1/2 Zitrone
1/2 TI Senf
1 TI Sojasauce
Salz
12 El Olivenöl
3 Sardellenfilets



ZUBEREITUNG

Für das Dressing die Eier in kochendes Wasser legen und nach einer Minute herausholen. Mit kaltem Wasser abschrecken und schälen. In eine Schüssel geben und gut verschlagen. Zitronensaft, Sojasauce, Senf Salz und Pfeffer gut einrühren. Olivenöl mit dem Mixstab langsam einarbeiten. Die Sardellenfilets unter fließendem kaltem Wasser abwaschen, trocken tupfen, fein hacken und in die Dressing geben.

Die Speckscheiben im Backrohr bei 160°C zu Chips trocknen. Die Maishendl-Brüste salzen und Pfeffer und beidseitig scharf anbraten. Im Backrohr bei 100°C ziehen lassen. Die Avocado schälen und in Spalten schneiden. Mit etwas Zitronensaft, Olivenöl und Salz kurz marinieren. Die Kopfsalatherzen teilen, waschen und gut abtropfen lassen. Die Brotscheiben in einer heißen Pfanne mit Olivenöl rösten und auf einen Teller anrichten. Die marinierten Avocados darauf verteilen und Tranchen von der Maishendlbrust daraufsetzen. Die Kopfsalatherzen dazu arrangieren und mit der Dressing und grob geraspelttem Parmesan vollenden. Die Speckchips dekorativ in den Salat stecken.



BÄRLAUCH-KASPRESSKNÖDEL AUF TOMATEN-LAUCHRAGOUT



FÜR DIE KNÖDEL:

Kleiner Bund Bärlauch
500g Handsemmel gewürfelt
1 Zwiebel gewürfelt
250g Käse gerieben(Würzig)
1 Ecke Weißschimmelkäse
1 Becher Sauerrahm
3-4 Eier
Butter
Salz, Pfeffer, Muskat
2 Handsemmel (fein gerieben)
Butterschmalz zum Ausbacken



ZUBEREITUNG

Zwiebel schälen und fein hacken und in etwas Butter anschwitzen. Zu den Semmelwürfeln geben. Geriebenen Käse, Salz, Pfeffer und Muskat ebenfalls daruntermischen. Schimmelkäse mit dem Sauerrahm, Eiern und Bärlauch im Mixbecher mixen und unter die Knödelmasse mischen. Je nach Konsistenz eventuell noch ein paar Brotwürfel einarbeiten sodaß eine eher weich gehaltene Knödelmasse entsteht. Die Masse eine Stunde kalt stellen und dann Knödel formen, flach drücken und in den geriebenen Handsemmeln wälzen. In einer heißen Pfanne mit reichlich Butterschmalz beidseitig schön langsam goldgelb ausbacken.



FÜR DAS TOMATEN-LAUCHRAGOUT:

1 Stange Lauch
3 große Tomaten
1 Briefchen Safran
1/8 l Schlagobers
1 Schuß Weißwein
etwas Suppenwürze



ZUBEREITUNG

Den Lauch in Rauten schneiden und waschen. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden. Etwas Butter aufschäumen und die Lauchrauten darin anschwitzen. Die Tomatenwürfel dazugeben und kurz mitrösten. Mit Weißwein ablöschen und mit Schlagobers aufgießen. Safranfäden dazugeben und mit Suppenwürze verfeinern. Würzig abschmecken und auf Tellern verteilen. Die Knödel darauf anrichten und mit einem Parmesanchip dekorieren.



FÜR DEN PARMESANCHIP:

1 handvoll Parmesan frisch gerieben
ein Ausstech-Ring



ZUBEREITUNG

Auf ein Backblech mit Backpapier den Ausstechring legen mit Parmesan ausstreuen und etwas andrücken. Vorgang wiederholen bis der ganze Parmesan aufgebraucht ist. Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 10 Minuten zu krossen Kräckern backen.

MILCHRAHMAUFLAUF MIT RHABARBER



FÜR DEN AUFLAUF:

200g Hofzopf ohne Rosinen
ca. 375ml Milch
5 Eier
150g Topfen(40%)
100g Butter
90g Staubzucker
Mark einer Vanilleschote
Abrieb von einer Zitrone
125ml Sauerrahm
40g Kristallzucker
1-2 Blätter Strudelteig



ZUBEREITUNG

Zopf in Würfel schneiden und mit lauwarmer Milch befeuchten.
Eier trennen. Eigelb mit Staubzucker, Butter, Zitronenabrieb, Vanille und dem Topfen schaumig rühren. Nach und nach Sauerrahm und Zopfwürfel unterrühren. Eiweiß mit Kristallzucker steif schlagen und unter die Masse heben.
Strudelteigblätter auf der Arbeitsfläche auslegen und 6 Kreise mit einem Durchmesser von je 17 cm ausstechen.
Soufflé formen ausbuttern, mit dem Strudelteig auslegen und mit der Zopfmasse füllen. Die Teigränder oben zusammenschlagen und den Auflauf im vorgeheizten Backrohr bei 190°C Ober und Unterhitze 20 Minuten backen.



FÜR DEN RHABARBER:

4 Stangen Rhabarber geschält
1 El Kristallzucker
60ml trockener Weißwein
einige Tropfen Grenadinesirup
1 Tasse frische Erdbeeren
1/2 l Vanillesauce



ZUBEREITUNG

Den Rhabarber in einem Sud aus 60ml Wasser, dem Weißwein, dem Zucker und dem Grenadinesirup zugedeckt weichdünsten.
Die Hälfte der Erdbeeren mixen und die andere Hälfte vierteln und in dem Erdbeermark marinieren.
Vanillesauce auf einem Teller anrichten. Den Auflauf daraufsetzen und mit dem Rhabarber und den Erdbeeren dekorativ anrichten.
Mit frischer Minze verfeinern.



GETRÄNKETIPP: BELLINI



ZUBEREITUNG

1 Tasse Pfirsiche schälen, entkernen und würfeln.
Mit dem Mixbecher mixen und durch ein Sieb passieren.
In Gläser füllen und mit Proseco oder alkoholfreiem Sekt auffüllen.

