

*Der Bäcker*  
**Ruetz**

*Gutes Gelingen!*

# KOCHEN MIT BROT



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

# CROSTINI MIT THUNFISCH, TOMATE UND BLATTSPINAT



## FÜR 4 PERSONEN:

1/2 Stange Ruguette  
etwas Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
1 Zweig Thymian  
3 Tomaten  
2 Schalotten  
etwas Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
6 Basilikumblätter  
1 Spritzer Balsamico bianco  
100g roten Thunfisch  
50g Mangofruchtfleisch  
3 Scheiben Ingwer eingelegt  
etwas Zitronensaft  
1 TL Sweet Chili Sauce  
4 Korianderblätter  
150g Blattspinat  
2 Sardellen  
100g Schlagobers  
1 Ei Semmelbrösel  
1 Eigelb  
3 Ei Parmesan



## ZUBEREITUNG

Das Ruguette in 12 fingerdicke Scheiben schneiden. 1 El Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Brotscheiben darin mit der Knoblauchzehe und dem Thymianzweig beidseitig rösten. Die Tomaten kreuzweise einritzen und kurz blanchieren. Eiskalt abschrecken und schälen. Vierteln und das „Innenleben“ und die Haut in 3 El geschäumter Butter mit einer Prise Zucker, einem TL Kapern und und etwas Salz 10 Minuten schmurgeln lassen und dann im Küchenmixer pürieren. Paste kühl stellen.

Das Fruchtfleisch der Tomate würfeln. 1 Schalotte schälen und fein hacken. Mit den Tomatenwürfeln vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Balsamico und etwas Olivenöl würzen. Basilikumblätter hacken und daruntermischen. 4 Crostini mit der Masse belegen.

Thunfisch und Mango in Würfel schneiden. Den Ingwer fein hacken und dazugeben. Mit etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer sowie Sweet Chili Sauce würzen. Korianderblätter waschen trocken tupfen, fein hacken und dazugeben. Auf 4 Crostini verteilen.

Die zweite Schalotte schälen und fein hacken. Etwas Olivenöl erhitzen und die Schalotten glasig anschwitzen. Nacheinander den Blattspinat, die restlichen Tomatenwürfel und die fein gehackten Sardellen zugeben. Mit Pfeffer würzen. Nun auf 4 Crostini verteilen.

Backofen auf 230°C Grillfunktion vorheizen. Die Semmelbrösel mit dem Eigelb verrühren und kurz quellen lassen. Die Sahne steif schlagen und mit dem Parmesan unter die Bröselmasse heben. Mischung gleichmäßig auf den Crostini verteilen und im heißen Ofen 2-3 Minuten überbacken.

Die überbackenen Crostini mit Kapuzinerkresse oder Zuchiniblüten und der Tomatenpaste anrichten.



# HÜHNERFILET MIT OLIVEN-BROT FÜLLE AUF TABOULE' UND PAPRIKAPÜREE



## FÜR DAS HÜHNERFILET:

4 kleine Hendlfilets  
3 El schwarze Oliven fein gewürfelt  
1 Keimkornweckerl  
1 Pkg Frischkäse oder Ziegenfrischkäse  
1 Ei  
1 Handvoll Pinienkerne geröstet  
1 handvoll Zuchiniwürfel  
1 handvoll Tomatenwürfel  
etwas Olivenöl  
Salz / Pfeffer  
2 El Thymian gehackt



## ZUBEREITUNG

Das Keimkornweckerl sehr klein würfeln. Die Zuchini- und Tomatenwürfel mit den Olivenwürfeln und dem Thymian in etwas Olivenöl kurz anbraten und zu den Brotwürfeln mischen. Pinienkerne fein hacken und auch unter die Masse geben. Frischkäse und Ei einarbeiten und kurz durchziehen lassen. In die Hühnerfilets seitlich der Länge nach eine tiefe Tasche schneiden und die Fülle in die Taschen geben. Die Filets mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und in einer heißen Pfanne mit Olivenöl rundum anbraten. Bei 140°C ins vorgeheizte Backrohr geben und 10-12 Minuten fertig garen. Vor dem Anrichten noch einmal kurz in geschäumter Butter mit Thymianzweigen kurz durchschwenken. In Tranchen schneiden und mit dem Taboule' und dem Paprikapüree anrichten.



## FÜR DAS TABOULE':

300ml Gemüsesuppe oder Hühnersuppe  
Salz  
200g Bulgur  
1 rote Zwiebel  
5 El Petersilie fein gehackt  
1 TI Minze gehackt  
2 El Weißweinessig oder Zitronensaft  
3 El Olivenöl  
1 TI Chiliflocken



## ZUBEREITUNG

Die Suppe aufkochen, eine Prise Salz zugeben und den Bulgur einstreuen. Bei kleiner Flamme etwa 10 Minuten ausquellen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Vom Herd nehmen. Die Zwiebel schälen und ganz fein hacken und zum Bulgur geben. Die gehackten Kräuter, Chili, Olivenöl und Zitronensaft dazugeben und würzig abschmecken.



## FÜR DAS PAPRIKAPÜREE:

3 gelbe oder rote Paprika  
100g Butter  
1 Prise Zucker



## ZUBEREITUNG

Die Paprika entkernen und entstielen und in der aufgeschäumten Butter mit dem Zucker und etwas Salz 20 Minuten dahinschmurgeln lassen. Im Mixbecher mixen und würzig abschmecken.

# KIRSCHEN-BRIOCHE-TÖRTCHEN



## FÜR DIE TÖRTCHEN:

1/2 Hofzopf getrocknet  
125g Butter  
3 Pkg Frischkäse  
300g Joghurt  
3 Ei Zitronensaft  
6 Blatt Gelatine  
75g Zucker  
500g frische Kirschen



## ZUBEREITUNG

Den Zopf im Küchenmixer zu groben Bröseln reiben .  
Butter schmelzen, mit den Bröseln mischen und in kleine mit  
Backpapier ausgelegte Springformen drücken.  
Frischkäse, Zitronensaft und Joghurt mit dem Mixer verrühren.  
Gelatine in 100ml kaltem Wasser 10 Minuten einweichen.  
Zucker hinzufügen und alles unter rühren erwärmen, bis sich  
die Gelatine und der Zucker gelöst haben. Zügig unter die  
Frischkäsecreme rühren.

Die Creme auf dem Tortenböden verteilen. Die Kirschen  
entsteinen und auf die Creme setzen. Für mindestens  
3 Stunden kühl stellen.

Mit frischer Minze oder Zitronenmelisse servieren.



## GETRÄNKETIPP: KIRSCH-ROYAL

300ml Kirschensaft  
1 Orange  
250ml Mineralwasser  
200ml Prosecco



## ZUBEREITUNG

Orange auspressen und mit allen anderen Zutaten mischen.  
In Gläser füllen und mit Melisse und Eiswürfeln servieren.

