

Der Bäcker
Ruetz

Gutes Gelingen!

KOCHEN MIT BROT



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.

