

Der Bäcker
Ruetz

Gutes Gelingen!

KOCHEN MIT BROT



BURATINA IN DER BROTKRUSTE MIT MELONEN-BASILIKUM-KALTSCHALE



FÜR DIE BROTKUGELN:

4 Kugeln Buratina oder
Büffelmozzarella
1 Bio Mini Wurzelbrot getrocknet
Salz / Chiliflocken
1 handvoll Pinienkerne
Olivenöl zum Ausbacken
2 Eier



FÜR DIE MELONEN-BASILIKUM- KALTSCHALE:

1 Galia-Melone
(weißfleischige Zuckermelone)
1/2 Salatgurke
20g Basilikum
20 ml Wermut
Saft von einer Zitrone
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer



ZUM ANRICHTEN:

4 Gartentomaten
frisches Basilikum
4 frische Feigen
Saft von einer Zitrone
1 Tl Kapern
1 handvoll Rucola
Salz
3-4 El Olivenöl



ZUBEREITUNG

Den Buratta vom Plastikband befreien. Das getrocknete Wurzelbrot im Küchenmixer reiben. Die Pinienkerne fein hacken und unter die Brösel geben. Chiliflocken nach Belieben dazumischen. Die Eier aufschlagen und leicht salzen. Den Buratta zuerst durch die Eier ziehen, dann in den Bröseln wälzen. In einer heißen Pfanne mit Olivenöl bei mäßiger Hitze rundum knusprig ausbacken.



ZUBEREITUNG

Melone halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch aus der Schale schaben. Gurke entkernen und klein schneiden. Basilikumblätter abzupfen, mit Gurke und Melone fein mixen. Mit Wermut, Zitronensaft, Cayenne, Salz und Pfeffer pikant abschmecken und für mindestens 1 Stunde kalt stellen. In kleine Gläser füllen und zum Buratta reichen.



ZUBEREITUNG

Aus dem Zitronensaft, dem Öl, den Kapern und Salz eine Marinade anrühren. Die Tomaten und die Feigen in dünne Scheiben schneiden. Auf einem Teller einen Streifen aus Rucola und Basilikum anrichten. Die Tomaten und Feigen abwechselnd darauf schichten und mit der Marinade beträufeln. Die gebackene Brotkugel daraufsetzen und das Gläschen mit der Kaltschale dazustellen.



SCHWARZBROT-SAUERRAHMKNÖDEL AUF RAHMSCHWAMMERL MIT TRANCHEN VOM DUROCSCHWEIN



FÜR DIE KNÖDEL

1/2 Ruetz Wecken (altbacken)
125ml Rindssuppe
1 Bund Jungzwiebel
125ml Milch
1 Becher Sauerrahm
2 Eier
50g Roggenmehl
Salz, Pfeffer, Muskat
3 El Butter
4 El gehackte Petersilie
Salz / Pfeffer



FÜR DIE RAHMSCHWAMMERL:

500g frische kleine Pfifferlinge
1/4 l Schlagobers
1/16 l Weißwein
1 Zwiebel
3 El Petersilie gehackt
1 Prise Paprikapulver
1 Lorbeerblatt
etwas Suppenwürze
Salz / Pfeffer
etwas Butter



FÜR DAS SCHWEINSFILET:

1 Duroc-Schweinsfilet
Salz, Pfeffer, Senf
Öl zum Braten



ZUBEREITUNG

Den Ruetz-Wecken in feine Würfel schneiden. Die Suppe mit der Milch erwärmen und über die Brotwürfel gießen. Den Jungzwiebel in feine Würfel schneiden und in der geschäumten Butter mit der Petersilie kurz durchschwenken. Zu den Brotwürfeln geben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß kräftig würzen. Den Sauerrahm und die Eier einarbeiten und die Masse gut durchziehen lassen.

Einen Probeknödel im leicht wallendem Salzwasser kochen und falls die Masse zu weich ist noch etwas vom Roggenmehl einarbeiten. Knödel formen im 10 Minuten kochen und dann noch kurz durch geschäumte Butter ziehen.



ZUBEREITUNG

Die Pfifferlinge sauber putzen. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. In einer heißen großen Pfanne die Pfifferlinge nach und nach mit Butter anrösten und salzen. Wieder aus der Pfanne nehmen und darin die Zwiebelwürfel anschwitzen. Mit Paprikapulver stauben und mit Weißwein ablöschen. Mit Sahne aufgießen und Lorbeerblatt und Suppenwürze dazugeben. Die Schwammerl wieder in die Sauce geben und einmal aufkochen lassen. Mit einem Spritzer Essig verfeinern und mit der Petersilie vollenden. In einem tiefen Teller anrichten, einen Knödel darauf setzen und Tranchen vom Schweinsfilet dazureichen.



ZUBEREITUNG

Das Schweinefilet zuputzen und mit Senf einreiben. Mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten scharf anbraten. Im vorgeheizten Backrohr bei 140°C ca. 10 Minuten fertigbaren.

MOOSBEER-BRIOCHE-DATSCHI MIT KANARIMILCH



FÜR DIE DATSCHI:

1/2 Hofzopf ohne Rosinen
250g frische Moosbeeren
125ml Milch
Schale und Saft von 1/2 Zitrone
1 Ei
250g Frischkäse oder Topfen
100g Zucker
1 Prise Salz
1 verquirltes Ei zum Wenden
Butterschmalz zum Ausbacken



ZUBEREITUNG

Den Hofzopf in sehr feine Würfel schneiden. Mit der lauwarmen Milch anweichen. Restliche Zutaten begeben und gut durchmischen.

10 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen, kleine Stücke abnehmen und flache Knödel daraus formen. Die Knödel in verquirltem Ei wenden und im Butterschmalz beidseitig goldgelb braten. Mit Staupzucker bestreuen und mit frischer Minze und Vanillesabayon servieren.



FÜR DIE KANARIMILCH:

1 Vanilleschote
10 Safranfäden
2 große Eigelb
60g Staubzucker
250ml Milch



ZUBEREITUNG

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren, auskratzen und mit dem Safran in der Milch aufkochen. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren. Über dem Wasserbad die Milch unter ständigem Rühren in die Eimasse einrühren und zur Rose abziehen bis die Sauce cremig wird.

TIPP: Am Kochlöffel bildet sich dann ein Muster wie bei einer Rosenblüte, wenn man darauf pustet.



GETRÄNKETIPP: SANDORN-SECCO

1 Glas Sandornmark
1 Flasche Prosecco



ZUBEREITUNG

Sektgläser mit Sandornmark halb füllen und mit Prosecco oder alkoholfreiem Sekt auffüllen und umrühren.

