

*Der Bäcker*  
**Ruetz**

*Gutes Gelingen!*

# KOCHEN MIT BROT



# ZUCCHINIBLÜTE MIT BROTFÜLLE



## ZUTATEN:

4 schöne Zucchini Blüten  
1 Pkg Frischkäse  
1 Handvoll Pinienkerne (geröstet)  
1 Pkg Rohschinken  
2 Ruetz Krusti  
1-2 Eier  
frische Kräuter (Rosmarin)  
Olivenöl, Salz, Pfeffer  
1 Handvoll Ofentomaten  
1 Handvoll Parmesan gerieben  
1 Bund Jungzwiebeln  
Blattsalate



## ZUBEREITUNG

Würfelig geschnittenen Krusti mit Pinienkernen, Parmesan, Ei und Frischkäse vermengen. Alle anderen Zutaten fein hacken und in die Masse geben. Mit frisch gehackten Kräutern verfeinern.

Zucchini blüte säubern, mit der Masse straff befüllen und eindrehen. In heißem Olivenöl und etwas Butter mit ein paar Kräuterstengeln allseitig langsam braten.

Auf Blattsalaten mit Tomatenvinaigrette anrichten.



## FÜR DIE TOMATENVINAIGRETTE:

4 Fleischtomaten  
1 Tl Kapernbeeren  
Salz, Pfeffer  
ein Schuss Gemüsefond kalt  
Saft von 1 Zitrone  
Olivenöl  
Kräuter, Knoblauch



## ZUBEREITUNG

Die Tomaten kreuzweise einritzen und ca. 1 min in kochendes Wasser geben. Im eiskalten Wasserbad abschrecken. Schälen, vierteln und vom Innenleben trennen. Auf ein Blech mit Backpapier geben. Mit Olivenöl beträufeln, salzen und mit einer Handvoll frischen Kräuterbüscheln und einer Knoblauchzehe belegen. Bei 120° C im Backrohr ca. 20 min trocknen. Etwas auskühlen lassen und dann mit den Kapern, dem Fond, Zitronensaft und etwas Olivenöl verrühren und ein wenig salzen. Eventuell mit Basilikum verfeinern. Inzwischen die Tomatenreste in 4 El aufgeschäumter Butter mit 1 El Zucker, ein paar Kapernbeeren und Salz 10 min schmoren lassen.

Ein bisschen auskühlen lassen und aufmixen.  
Fertig ist ein herrlicher Tomatendip – und alle Reste sind verwertet!



# WOLFSBARSCH IN DER BROTKRUSTE AUF GURKENSPAGHETTI



## ZUTATEN:

4 frische Wolfsbarschfilets  
1 Handvoll Tagliasche-Oliven  
Knoblauch, Salz, Chili  
1 Zitrone, Olivenöl, 1 Ei  
100 g getrocknetes Ruetz Ruguette  
(fein gerieben)  
mediterrane Kräuter (fein gehackt)  
1 Handvoll Parmesan (frisch gerieben)



## ZUBEREITUNG

Wolfsbarschfilets halbieren, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl oder Butter beidseitig kurz anbraten. Mit der Hautseite nach oben auf ein feuerfestes Teller geben. Geriebenes Ruguette mit Parmesan, Kräutern, Knoblauch, Salz, Chili, 1 Ei Olivenöl und dem Ei zu einer Masse verarbeiten und ca. 1 cm dick auf den Fisch auftragen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180° C Oberhitze kurz gratinieren.



## FÜR DIE GURKENSPAGHETTI:

2 Salatgurken  
1 Avocado, 1 kl. Papaya  
Salz, Chili  
Koriander oder Dill  
Sesamöl, Limettensaft



## ZUBEREITUNG

Gurken mit dem Gemüse-V-Hobel in feine Streifen hobeln, ebenso die Avocado und Papaya. Mit dem Öl und dem Limettensaft sowie gehacktem Koriander oder Dill und Meersalz abschmecken. Durchziehen lassen.



## FÜR DEN ZITRONENGRASSCHAUM:

1 kl. Zwiebel  
4 Stängel Zitronengras  
1/2 l Gemüsefond  
1 Becher Creme fraiche  
1 kl. Kartoffel  
1/8 l Schlagobers  
Chili, Salz  
ein Schuss Weißwein



## ZUBEREITUNG

Grob geschnittene Zwiebel, Kartoffel und Zitronengras in Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Fond und Schlagobers aufgießen. 20 min köcheln lassen und anschließend aufmixen. Durch ein feines Sieb passieren und mit Chili verfeinern. Vor dem Anrichten mit Creme fraiche erneut schaumig mixen. Schmeckt auch lauwarm.



## FÜR DAS PAPRIKAPÜREE:

2 gelbe Paprika  
1 Ei Zucker, 5 Ei Butter  
Salz



## ZUBEREITUNG

Paprika entkernen und würfelig schneiden. Indes Butter mit dem Zucker und etwas Salz 1/2 Stunde schmoren lassen. Im Mixbecher aufmixen und abschmecken. Schmeckt auch kalt oder lauwarm als Dip.

# MARILLEN-SOUFFLÉ MIT VANILLESCHAUM



## ZUTATEN:

100 g Ruetz Hofzopf ohne Rosinen  
50 g Mandelstifte  
1 dl Milch  
1 Messerspitze Zimt  
ein Schuss Rum  
200 g Marillen  
1 dl Schlagobers  
2 Eier  
40 g Zucker  
etwas Zitronenschale



## ZUBEREITUNG

Hofzopf in feine Würfel schneiden. Mandelstifte rösten. Marillen entsteinen und achteln und mit den restlichen Zutaten gut vermengen. In eingefettete Auflaufförmchen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C für 30 min backen. Mit frischen Beeren, Minze und Vanilleschaum servieren.



## FÜR DEN VANILLESCHAUM:

1 l Milch  
1 Pkg Vanillepudding  
1 Pkg Schlagobers  
Rum



## ZUBEREITUNG

Vanillesauce laut Packung zubereiten und abkühlen lassen. Aufmixen und dann geschlagenes Obers untermengen.

### GETRÄNKETIPP: MARILLEN-COSMEA

*1 Handvoll Marillen entsteint und geviertelt mit einem Schuss Fruchtsaft pürieren. Mit Prosecco oder Mineralwasser aufgießen und mit einer Cosmea-Blüte sowie einem Stückel Vanilleschote garnieren.*

