

*Der Bäcker*  
**Ruetz**

*Gutes Gelingen!*

# KOCHEN MIT BROT



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

# BROT-CARPACCIO MIT EIERSCHWAMMERLN



## ZUTATEN:

2 Ruetz Laugenstangen  
2 Eier  
Salz, rosa Pfeffer  
Muskatnuss  
1 Handvoll frische Blattsalate  
Weißweinessig  
frischer Parmesan  
etwas Butter  
Kapuzinerkresse  
1/4 l Buttermilch  
1 Bund Jungzwiebel  
frisch gehackte Petersilie  
1 Handvoll Karottenwürfel  
Olivenöl, Gemüsefond  
1 Handvoll Pfifferlinge  
frische Kräuter  
1 Handvoll feine Lauchringelrn



## ZUBEREITUNG

Laugengebäck und Jungzwiebeln in feine Würfel schneiden. Mit gehackter Petersilie und Karottenwürfeln in eine Schüssel geben. Mit Buttermilch und Eiern vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die Masse gut durchziehen lassen. Auf einer Frischhaltefolie die Masse zu einer Rolle formen, straff einrollen und gut verknoten. In Alufolie wickeln und gut eindrehen. In wallendem Wasser 20 min köcheln. In der Folie erkalten lassen. Auspacken, in hauchdünne Scheiben schneiden und auf einem Teller einen Ring damit auslegen. In der Tellermitte ein Nest aus Blattsalaten anrichten.

Aus Essig, Fond und Öl eine Marinade anrühren und mit Lauchringen, einer Msp Senf und gehackten Kräutern sowie Salz verfeinern. Die Knödel damit marinieren. Die Pfifferlinge in Butter braten und würzen. Auf dem Carpaccio verteilen.

Parmesan fein hobeln und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech eine geschlossene Fläche ausstreuen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180° C ca. 5 min backen (bis der Käse Blasen wirft). Herausnehmen und hart werden lassen. Große Cracker davon brechen und in das Salatnest stecken. Mit Kapuzinerkresse dekorieren. Geröstete Speckwürfel sowie ein Tröpfchen Kernöl runden dieses Gericht wunderbar ab.



# FRISCHLINGSRÜCKEN IM BROTMANTEL AUF KÜRBISGULASCH



## ZUTATEN:

1 Frischlingsrücken oder Schweinsfilet  
1 Ruetz Wecken oder Krustenwecken  
1 Becher Ricotta oder Frischkäse  
1 Handvoll Parmesan frisch gerieben  
Salz, Pfeffer  
1 Dotter  
1 Bund Jungzwiebel  
2 El gehackte frische Kräuter  
Butter, Olivenöl



## ZUBEREITUNG

Schweinsfilet würzen und mit Senf einreiben. Salzen und pfeffern und allseitig scharf anbraten. Auskühlen lassen. Schwarzbrot entrinden und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Alufolie ausrollen und die Brotscheiben in der Länge des Filets auslegen. Aus Ricotta, Parmesan, Dotter, Kräutern und Gewürzen eine Farce anrühren und das Brot halbseitig dünn damit bestreichen. Schweinsfilet drauflegen und straff einrollen. Für mindestens 1/2 Stunde in der Folie eingewickelt lassen, dadurch saugt sich der Brotmantel ans Fleisch. Die Rolle aus der Folie wickeln und in einer Pfanne mit Butter von allen Seiten knusprig braten. Vor dem Servieren bei 180° C für 5 min ins vorgeheizte Backrohr geben und dann in Tranchen schneiden. Auf dem Kürbisgulasch anrichten und mit Zitronengrasschaum und Kapuzinerkresse vollenden.



## FÜR DAS KÜRBISGULASCH:

500 g Muskatkürbis klein gewürfelt  
1 Zwiebel fein gewürfelt  
1/4 l Gemüsefond, 1/4 l Schlagobers  
ein Schuss Weißwein  
1 Tl Tomatenmark  
eine Prise Paprikapulver  
Chili, Butter, 1 Tl geröstete Sesamsamen  
1 Sternanis, 1 Msp Curry  
1 Kardamomkapsel



## ZUBEREITUNG

Zwiebel und Kürbiswürfel in aufgeschäumter Butter anschwitzen. Tomatenmark und Paprikapulver dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Mit Fond und Schlagobers aufgießen und kurz aufkochen. Mit Kardamom, Sternanis, Curry und Chili würzen und abschmecken. Eventuell mit frischen Kräutern verfeinern.



## FÜR DEN ZITRONENGRASSCHAUM:

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



## ZUBEREITUNG

Gewürfelte Zwiebel und Kartoffel in schaumiger Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, mit Schlagobers und Fond aufgießen. Mit Lorbeerblatt und Chili ca. 20 min köcheln lassen. Aufmixen und durch ein feines Sieb passieren. Vor dem Servieren mit Creme fraiche schaumig aufmixen.

# GEBACKENE APFELKNÖDERLN MIT VANILLESCHAUM



## ZUTATEN:

100 g Ruetz Hofzopf ohne Rinde  
(fein gewürfelt)  
4 Boskop-Äpfel  
Cornflakes  
Zimt, Vanillezucker  
1 verquirltes Ei



## ZUBEREITUNG

Äpfel schälen und fein raspeln. In ein Tuch geben und den ganzen Saft auspressen. Dann mit dem Zopf, Zimt und Vanillezucker vermischen und Knöderln formen. Fest zusammenpressen und in verquirltem Ei und danach in zerstoßenen Cornflakes panieren. In heißem Fett schwimmend herausbacken und mit Zimtzucker bestreuen.



## FÜR DEN VANILLESCHAUM:

1 Pkg Vanillepuddingpulver  
Zucker, Rum  
1 Flascherl Creme fine zum Schlagen  
1 l Milch  
1 Vanilleschote



## ZUBEREITUNG

Vanillesauce mit Rum und Zucker laut Packungsangabe zubereiten und auskühlen lassen. Mit der ausgekratzten Vanilleschote schaumig aufmixen und mit geschlagenem Obers verfeinern. Mit der Vanillesauce einen Teich machen, die Knöderln in die Mitte setzen. Mit frischem Erdbeermark Punkte zu einem Kreis in die Sauce setzen. Mit einem Holzspieß durch die Punkte einmal rundherum fahren, sodass ein Ring mit roten Herzerln entsteht. Mit Minze und frischen Beeren garnieren.



## GETRÄNKETIPP: HEIDELBEER-SPRITZ

1 Flasche Heidelbeersirup  
1 Flasche Mineralwasser  
1 Flasche Prosecco oder Weißwein  
Minze

## ZUBEREITUNG

*Zwei Teile Prosecco mit einem Teil Mineral und einem großzügigen Schluck Moosbeersirup und Eiswürfeln sowie Minze mischen.  
Himmlisch!*

