

Der Bäcker
Ruetz

Gutes Gelingen!

KOCHEN MIT BROT



KRESSESCHAUMSÜPPCHEN MIT BROTHERZEN



ZUTATEN:

1 kl. Zwiebel
2 cl Weißwein
1/4 l Schlagobers
1 Ruetz Arlbergspitz
1 kl. Becher Creme fraiche
4 Tassen Kresse
1 l Gemüsefond
Salz, Pfeffer, Muskat, Lorbeerblatt
1 Packung Rohschinken
1 Handvoll essbare Blüten



ZUBEREITUNG

Den Arlbergspitz in dünne Scheiben schneiden. Mit einem Keksausstecher Herzen ausstechen und beiseite stellen.

Für die Suppe die kleingeschnittene Zwiebel in aufgeschäumter Butter anrösten. Mit dem Weißwein ablöschen. Mit Suppe und Obers aufgießen und die Brotreste hineingeben. Ca. 20 min köcheln lassen, mixen und durch ein feines Sieb passieren. Vor dem Anrichten mit der Kresse und der Creme fraiche schaumig aufmixen und abschmecken.

Die Brotherzen in Olivenöl beidseitig knusprig rösten und damit die Suppe garnieren. Mit essbaren Blüten und einem Speckchip vollenden. Für den Speckchip den Rohschinken im Backrohr bei 120° C trocknen.



KALBFLEISCH-THUNFISCH-SPINATRÖLLCHEN AUF SAFRANSPARGEL MIT BROTFLAN



ZUTATEN:

4 Kalbsschnitzel
1 Tasse Spinatblätter
1 Bund weißer Spargel
3 große Erdbeeren
Zitronenzeste (sehr feine Streifen der Schale)
100 g frischer Thunfisch rot
ein Schuss Weißwein
1 Brieflein Safran
etwas Balsamico Glace
ein Schuss Schlagobers
Salz, Chili, Kräuter

Thunfisch in 2 cm dicke Längsstreifen schneiden, mit Chiliflocken bestreuen. Die Schnitzel hauchdünn ausklopfen, salzen und mit etwas Zitronenzeste bestreuen. Mit Spinatblättern auslegen. Thunfischrolle drauflegen und straff einrollen. In Alufolie einwickeln und gut eindrehen. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Rollen darin ca. 5 min braten. Herausnehmen und rasten lassen.

Für den Safranspargel den Spargel schälen und von holzigen Enden befreien. In schräge Stücke schneiden, in etwas geschäumter Butter anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Mit Sahne und eventuell etwas Fond aufgießen und den Safran beigegeben. Mit Kräutern und Salz abschmecken und vor dem Servieren mit den Erdbeerwürfeln vollenden. Die Röllchen noch einmal für 5 min ins Backrohr geben. Dann aus der Folie wickeln in Scheiben schneiden. Den Brotflan in die Mitte des Tellers setzen. Spargelragout darum drapieren und die Kalbsröllchen rundum verteilen. Mit Kräutern und Balsamico verfeinern.



FÜR DEN BROTFLAN:

250 g Ruetz Arlbergspitz
200 g Sauerrahm
1 Bund Jungzwiebeln
75 g Butter
1/4 l Milch
4 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat

Arlbergspitz in kleine Würfel schneiden und in der Milch einweichen. Die Jungzwiebeln fein hacken und in Butter kurz anschwitzen. Unter die Brotmasse mengen. Mit Salz, rosa Pfeffer und Muskat würzen. Eier mit Sauerrahm verquirlen und mit der Brotmasse vermengen. In eingefettete Darioolförmchen füllen und im Wasserbad bei 180° C ca. 40 min garen. Stürzen und auf dem Spargelragout mit den Kalbfleischröllchen anrichten.



ERDBEER-SCHEITERHAUFEN



ZUTATEN:

12 Scheiben Ruetz Hofzopf ohne Rosinen



ZUTATEN CREME ROYAL:

125 ml Schlagobers
20 g Staubzucker
1 mittleres Ei, 1 Dotter
1 Pkg Vanillezucker
1 TI Orangenlikör



FÜR DIE TOPFENFÜLLE:

200 g Topfen
2 Dotter
4 EI Orangenlikör
1 EI Kristallzucker
4 EI Erdbeerpüree
Schale von einer Zitrone



VANILLESCHNEE UND GARNITUR:

2 Eiklar
1 Ms Vanillemark
150 g Erdbeeren
50 g Kristallzucker
1 EI Zitronensaft
1 Pkg Vanillezucker



ZUBEREITUNG

Vier Stück Backpapier zuschneiden (12 x 12 cm). Metallringe draufsetzen, Papier rundum einschlagen. Ringe auf ein Backblech legen. Für Royal und Fülle jeweils die Zutaten verrühren.

Aus der Brioche Scheiben ausstechen. 8 davon in der Royal wenden, paarweise in die Ringe legen und die Fülle darauf verteilen. Restliche Brioche in der Royal wenden, auf die Fülle setzen und behutsam andrücken. Mit der übrigen Royal beträufeln.

Rohr auf ca. 200° C vorheizen. Scheiterhaufen im Rohr ca. 14 min backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Rohr auf Grillstellung schalten.

Für den Vanilleschnee das Eiklar mit Kristallzucker, Vanillemark und Zitronensaft zu festem Schnee schlagen, auf den Scheiterhaufen verteilen und im Rohr flämen.

Für die Garnitur die Erdbeeren putzen, vierteln und mit Vanillezucker vermischen. Ringe und Papier von den Scheiterhaufen entfernen. Desserts mit den Beeren anrichten, eventuell mit Vanille und Erdbeersauce sowie Minze garnieren.

*Getränkertipp / Rose Garden:
Prosecco mit Rosenblüten und Zitronenmelisse verfeinert.*

