

*Der Bäcker*  
**Ruetz**

*Gutes Gelingen!*

# KOCHEN MIT BROT



# PANZANELLA MIT GEGRILLTER WASSERMELONE UND GARNELEN



## ZUTATEN:

400 g Ruetz Ruguette  
4 El bestes Olivenöl  
300 g Büffelmozzarella  
4-5 Sardellen in Öl  
100 g Kirschtomaten  
1 Handvoll Oliven grün oder schwarz  
Basilikum  
1 El geröstete Pinienkerne  
1 kl. Knoblauchzehe nach Belieben  
1 El Kapern  
1 El Weinessig  
Oregano  
Salz, Pfeffer



## ZUBEREITUNG

Für den toskanischen Brotsalat (= Panzanella) das Brot vom Vortag in kleine Würfel schneiden und mit etwas Olivenöl und Knoblauch in einer Pfanne knusprig rösten, beiseite stellen. Mozzarella in kleine Würfel schneiden, Sardellen und Kirschtomaten ebenfalls. Basilikum und Oregano mit den Fingern kleinzupfen und dazugeben. Mit allen restlichen Zutaten vermengen und abschmecken.

Eventuell auf einem Nest aus Blattsalaten anrichten. Sehr italienisch!



## FÜR DIE GARNELEN UND MELONE:

1/4 Wassermelone  
etwas Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
8-12 Garnelen  
etwas Balsamicoglace  
1 frische Zitrone



## ZUBEREITUNG

Die Wassermelone in Dreiecke schneiden (ca. 2 cm dick) und die Schale entfernen. Garnelen mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Melone mit etwas Olivenöl auf dem Grill oder in einer heißen Pfanne beidseitig ca. 3 min grillen und ein bisschen pfeffern. Dann dekorativ neben dem Panzanella anrichten.

Die Garnelen scharf grillen und auf die Melonen geben. Mit etwas Balsamicoglace beträufeln. Himmlisch ...



# GEKRÄUTERTE RINDSROULADE



## ZUTATEN:

800 g Rindshuft  
1 Glas Pesto hausgemacht  
Salz, Pfeffer  
Öl zum Braten



## ZUBEREITUNG

Die Rindshuft der Länge nach in Schnitzel schneiden und gut plattieren. Mit Pesto einstreichen. Straff einrollen und mit einem Spagat fixieren. Von allen Seiten scharf grillen und kurz in Alufolie gewickelt rasten lassen. In Tranchen schneiden und z.B. mit Glasnudelsalat anrichten.



## FÜR DEN GLASNUDELSALAT:

1 Pkg Glasnudeln  
1 rote Paprika  
1 kl. Salatgurke  
1 kl. Stück Ingwer  
1 Tl Sesamsamen  
Sesamöl, Chili, Sojasauce  
1 Karotte  
1 Bund Jungzwiebeln  
1 Stange Staudensellerie  
1 Pkg Bambussprossen  
1 El gehacktes Koriandergrün  
Reisessig, Hoisin-Sauce  
Limetten oder Zitronensaft  
1 Handvoll Pilze (Champignons ...)



## ZUBEREITUNG

Glasnudeln in kochendes Wasser geben, ziehen lassen, abseihen und mit der Schere in mundgerechte Stücke schneiden. Gurke, Paprika, Karotte, Jungzwiebeln und Staudensellerie fein nudelig schneiden und zu den Glasnudeln geben. Bambussprossen mit etwas Sesamöl und gehacktem Ingwer anschwitzen und zu den anderen Zutaten geben. Geröstete Sesamsamen und Koriander dazugeben und mit allen Aromen würzig abschmecken. Kurz kühl stellen. Schmeckt hervorragend zu Rind, Schwein, Hendl, Fisch und Garnelen.



## FÜR DEN WASABI DIP:

1 Becher griechisches Joghurt oder Sauerrahm  
1 El Mayonnaise  
1 Spritzer Zitronensaft  
1 El Wasabi-Paste  
1 Spritzer Sojasauce

Alle Zutaten verrühren und gut durchziehen lassen.



## FÜR DEN RADIESCHEN DIP:

1 Bund Radieschen  
1 Spritzer Zitronensaft  
Salz, Pfeffer, Olivenöl  
1 Becher griechisches Joghurt

Radieschen in kleine Würfel hacken und zusammen mit einem Esslöffel gehacktem Grünzeug in etwas Olivenöl anschwitzen. Auskühlen lassen. Mit dem Joghurt verrühren und würzig abschmecken.

# GRATINIERTE BROTE



## ZUTATEN:

1 Ruetz Ruguette, Edelweißer, Laugen-Ruguette – ganz nach Belieben



## ZUTATEN DIE TOMATENBUTTER:

2 Tomaten  
1 El Zucker  
frische Kräuter, Salz, Chili  
1 Tl Kapernbeeren  
250 g Butter  
1 Handvoll frisch geriebener Parmesan



## ZUBEREITUNG

Tomaten vierteln und in 1/3 der Butter auf kleiner Flamme mit dem Zucker, den Kapernbeeren, etwas Salz und Chili ca. 15 min schmoren lassen. Inzwischen die restliche Butter schaumig aufschlagen. Tomaten etwas auskühlen lassen und mixen. Unter die Butter mengen und mit Kräutern nach Wahl und dem Parmesan vollenden. Die Masse auf einer Frischhaltefolie zu einer Rolle formen und straff einwickeln. Kühl stellen. Von der Tomatenrolle 1 cm dicke Scheiben herunterschneiden, auf eine Scheibe Brot legen und schön braun überbacken.

Genusstipp: Die Tomatenbutter eignet sich auch hervorragend zum Gratinieren von Fisch oder Fleisch und lässt sich auch einfrieren und portionsweise verwenden.



## FÜR DIE ZUCCHINI-FENCHEL-SAFRAN-BUTTER:

je 1 kl. Zucchini und Fenchel  
250 g Butter  
1 El gehackter Zitronenthymian  
1 Briefchen Safran  
Salz, Chili  
1 Handvoll frisch geriebener Parmesan



## ZUBEREITUNG

Butter mit Safran schaumig aufschlagen. Zucchini und Fenchel in ganz kleine Würfel schneiden und in etwas Olivenöl anschwitzen. Zitronenthymian dazugeben. Gemeinsam mit dem Parmesan unter die Butter mischen und würzig abschmecken. Die Masse auf einer Frischhaltefolie zu einer Rolle formen und straff einwickeln. Kühl stellen. 1 cm dicke Scheiben herunterschneiden, auf eine Scheibe Brot legen und schön braun überbacken.



# GEGRILLTES PFIRSICHTÖRTCHEN MIT RICOTTA



## ZUTATEN:

1 Becher Ricotta  
1 Handvoll Mandelblättchen  
6 El Honig  
4 Scheiben Ruetz Hofzopf ohne Rosinen  
Vanillezucker  
2 Pfirsiche  
2 El Zucker  
1 Zitrone  
1 Ei verquirlt  
ein Schuss Rum



## ZUBEREITUNG

Mandelblättchen ohne Fett anrösten. In einer Schüssel mit dem Honig vermengen und ziehen lassen.

Die Pfirsiche halbieren und entkernen. Mit der Schnittstelle nach unten auf den Grill legen und ca. 5 min rösten. Ricotta mit Vanillezucker, Zucker, Rum und Zitronensaft sowie Zeste glattrühren. Zopf rund ausstechen, durch das verquirlte Ei ziehen und beidseitig grillen. In die Mitte eines Tellers einen Klecks Ricotta setzen. Den Hofzopf draufsetzen. Auf den Hofzopf einen El Ricotta geben, die Pfirsichhälften draufsetzen und mit einem weiteren Klecks Ricotta garnieren. Die Mandelplättchen großzügig darauf verteilen und mit frischer Minze und Zitronenzeste garnieren.



## GETRÄNKETIPP: HOLUNDER- HIMBEERBOWLE

2 Tassen Himbeeren  
Saft von 3 Zitronen  
1 l Mineralwasser  
1/8 l Holunderblütensirup  
1 Handvoll Zitronenmelisse  
1 Flasche Prosecco



## ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einem großen Krug vermengen und mit Eiswürfeln servieren. Schmeckt auch ohne Prosecco herrlich erfrischend!

