



Gurken-Lachs-Philadelphia-Rolle und Büffelmozzarella-Spiess

Rezept von Marcel Müller, Kessler's Kulm Hotel, Davos-Kulm
Finalist HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia 2010“ in der Kategorie „Ausgebildete“

Gurken-Lachs-Philadelphia-Rolle

Rezept für 10 HUG Mini Universal-Tartelettes 3.8 cm rund

Zutaten:

3	Stk.	Gurken
1		Geräucherter Lachs
1		Philadelphia
100	g	Zwiebelsprossen
		Rosmarin
		Olivenöl
		Salz
		Pfeffer



Zubereitung:

Gurken waschen und schälen, 20 Ringe ausstechen. Lachs in Tranchen schneiden und die Philadelphia in einen Dressierbeutel abfüllen. 10 Gurkenringe innen einmal mit Lachs auslegen und in die mitte Philadelphia hinein Dressieren. Das Meerrettichmousse in die Universal-Tartelettes 3.8 cm rund und in 10 Gurkenringe einfüllen. Gefüllter Gurkenring und Tartelettes aufeinander stellen und dazwischen die Zwiebelsprossen. Darauf den mit Rosmarin aufgespiessten Gurkenring gefüllt mit Lachs und Philadelphia drauf setzen. Alles mit Olivenöl anstreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Meerrettichmousse:

300	g	QimiQ
50	g	Dyhrberg Meerrettich
		Wenig flüssiger Rahm
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung:

QimiQ glatt rühren und den Meerrettich, Salz und Pfeffer dazu geben.

Dekoration:

Olivenöl leicht gesalzen
Balsamico

Zubereitung:

Zusammen in eine Pipette aufziehen.



Büffelmozzarella-Spiess mit Balsamico Baby-Tomaten

Rezept für 10 HUG Mini Universal-Tartelettes 3.8 cm carré

Zutaten:

- 10 Stk. Baby-Tomaten
- 5 Stk. Tomaten
- 3 Stk. Büffelmozzarella
- Basilikum
- Rosmarin
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Chilifäden
- Olivenöl
- Balsamico
- 10 Stk. Holzspiesse

Zubereitung:

HUG Mini Universal-Tartelettes 3.8 carré mit Meerrettichmousse füllen und ein kleines Loch durch die Mitte stechen damit man am Schluss den Spiess gut darauf setzen kann. Basilikum Blätter zupfen und mit leichter Hitze frittieren. Büffelmozzarella in gleichmässige Würfel schneiden, Tomaten schälen, entkernen und in gleich grosse Vierecke schneiden wie der Büffelmozzarella. In Olivenöl, Rosmarin und Chilifäden die Mozzarella Würfel ganz leicht anbraten, auskühlen lassen, mit den Tomaten Vierecken würzen und am Spiess aufstechen. Den Rosmarin und die Chilifäden auch auf die Seite legen und als Garnitur verwenden. Baby Tomate in leicht erwärmten Olivenöl und Balsamico eintauchen und ins Gläschen füllen. Das gefüllte Tartelettes carré darauf stellen, die Basilikumblätter ringsherum einstechen und den Büffelmozzarella Spiess ins Tartelettes stellen.

