

Frühlingsgefühle bei Erdbeere und Rhabarber

Rezept von Tobias Walter Niederhäuser, Privatklinik Wyss AG, Münchenbuchsee
Finalist HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia“ 2009 in der Kategorie „Lehrlinge“

HUG Dessert-Tartelettes Schiffli mit Rhabarber-Mousse und Erdbeeren

Zutaten:

Rezept für 10 Tartelettes

- 10 Stk. HUG Tartelettes Schiffli
- 110 g Rhabarberpüree
- 40 g Zucker (1)
- 20 g Butter
- 26 g Vollei
- 15 g Staubzucker (1)
- 75 g Quark
- 6 g Gelatine
- 215 g Schlagrahm
- 250 g Rhabarberstängel
- 30 g Puderzucker (2)
- 500 g Erdbeeren
- 100 g mildes Olivenöl
- 80 g Basilikum
- 10 g Puderzucker (3)
- 75 g Zucker (2)
- 75 g Wasser
- 1 g Vanillebourbon
- 150 g Rahm (2)



Zubereitung:

Rhabarberstängel im Steamer weich dämpfen, 40 g beiseite legen. Anstatt die Rhabarber im Drucksteamer weich zu dämpfen, kann sie auch in wenig Traubensaft oder Rhabarbersirup weich gekocht werden. Mit Puderzucker im Cutter pürieren und durch ein Sieb streichen. Rhabarberpüree mit Butter und Zucker (1) erwärmen. Vollei beigeben und nochmals sorgfältig auf 80 Grad erwärmen. Auskühlen lassen. Quark und Staubzucker beigeben. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und im Wasserbad schmelzen. Unter die Masse rühren. Kurz bevor die Masse zu stocken beginnt, den geschlagenen Rahm darunter ziehen. Erdbeeren rüsten, sieben Stück längs in Scheiben schneiden. Für den Erdbeerkompott, den Zucker (2) und das Wasser mit der Vanille aufkochen. Erdbeeren (30g beiseite legen) in Würfel schneiden. Im Zuckersirup weich kochen. In Glas füllen und mit Basilikumblätter ausgarnieren. Olivenöl erwärmen, Basilikum beigeben und ziehen lassen. Fein pürieren und Puderzucker (3) darunter rühren. In 10 Pipetten aufziehen und auf den Kompott legen. Die restlichen Rhabarbern mit wenig Zuckersirup kochen und für das Schokoladensorbet beiseite legen. Einige Rhabarbern pürieren und unter den geschlagenen Rahm (2) mischen.





Nochmals einige Rhabarbern wegnehmen und mit den 30 g Erdbeeren pürieren. In eine Spritze füllen und pro Teller je fünf Saucen­tupfer machen. Rhabarber-Mousse in Tartelettes spritzen, Erdbeeren darauf legen und mit Minze ausgarnieren.

HUG Dessert-Tartelettes Elegance mit Schokoladensorbet auf Rhabarberkompott

Zutaten:

Rezept für 10 Tartelettes

- 10 Stk. HUG Tartelettes Elegance
- 500 ml Wasser
- 100 g Zucker
- 100 g Zartbittercouverture, feingehackt
- 40 g Kakavopulver
- 1 EL Crème fraîche
- 1 cl Ovzo

- 200 g Zucker (2)
- 6 EL Wasser
- 1 dl Wasser (Reserve)

- 500 g weisse Couverture
- 50 g Rahm

Zubereitung:

Wasser mit dem Zucker aufkochen, vom Herd ziehen und die Couverture mit dem Kakaopulver einrühren. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Crème fraîche und anschliessend das Ovzo begeben. Durch ein Sieb streichen und in der Sorbetiere gefrieren (Das Rezept ist für ca. 750 ml, es werden aber nur 375 g benötigt).

Zucker (2) mit den 6 Esslöffeln Wasser aufkochen bis der caramelisiert. Mit dem restlichen Wasser zu einem Zuckersirup kochen. Mit einer Gabel feine Fäden über eine grosse Suppenkelle ziehen. In Stücke brechen und für die Garnitur beiseite legen.

Die weisse Couverture schmelzen und in dreieckige Formen giessen. Auskühlen lassen und mit einem erhitzten Messer aus der Form lösen.

Das Schokoladensorbet aus dem Tiefkühler holen und mit zwei Esslöffeln Gnells abstechen. Die Tartelettes mit dem beiseite gelegten Rhabarberkompott auffüllen, Gnells auf dem Kompott anrichten und mit dem Caramelgitter garnieren. Rahm steif schlagen, Ein Tupfer Rahm auf den Teller geben und die Schoggi-Dreiecke leicht schräg darauf legen. Tartelette darauf anrichten.

