



Swiss Chocolate mit südlicher Harmonie

Rezept von Dominik Suter, Restaurant Kaiserstock, Riemenstalden
Finalist HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia“ 2009 in der Kategorie „Lehrlinge“

Mascarpone-Mousse

Zutaten:

Rezept für 10 Tartelettes

- 2 Stk. Eigelb
- 170 g Mascarpone
- 4 EL Zucker
- 1 KL Vanillezucker
- 1 Blatt Gelatine
- Zitronenraps
- Orangenraps
- 260 g Vollrahm, geschlagen



Zubereitung:

Gelatine in kaltes Wasser einlegen. Eigelb, Zucker, Raps, Vanillezucker und Mascarpone schaumig schlagen. Gelatine ausdrücken und im Wasserbad auflösen. Ein kleiner Teil der Masse der Gelatine begeben und gut verrühren. Den restlichen Teil begeben und mischen. Rahm begeben und langsam unterziehen. In die Dessert-Tartelettes Schiffli füllen und kühl stellen.

Rhabarber-Sorbet mit Basilikum

Zutaten:

Rezept für 10 Tartelettes

- 400 g Rhabarber
- 5 dl Zuckersirup
- 5 dl Wasser
- 1 KL Bindemittel
- Zucker
- 10 Blätter Basilikum
- Olivenöl

Zubereitung:

Bindemittel mit wenig Zucker vermischen. Rhabarber in ca. zwei Zentimeter grosse Stücke schneiden. Mit je einem Deziliter Wasser und Zuckersirup weich kochen.





Etwas abkühlen lassen und mit dem Wasser, Zuckersirup und dem Bindemittel vermischen. Im Mixerglas gut mixen. Anschliessend das Sorbet in der Glacemaschine gefrieren lassen. Den Basilikum grob hacken und im Mörser mit Olivenöl gut verdrücken. Das Sorbet in ein Geschirr lassen und langsam das Basilikum-Gemisch rein laufen lassen, so dass es eine schöne Marmorierung ergibt. Das Sorbet tiefkühlen.

Beerensalat

Zutaten:

Rezept für 10 Tartelettes

200 g Erdbeeren
200 g Himbeeren
150 g Heidelbeeren
Puderzucker

Zubereitung:

Die Erdbeeren in kleine Würfel schneiden. Die Himbeeren halbieren und die Heidelbeeren ganz lassen. Mit Puderzucker marinieren und kühl stellen.

Weisses Schmelzschokoladenküchlein

Zutaten:

Rezept für 10 Tartelettes

70 g Butter
70 g weisse Couverture
20 g Weissmehl
2 Stk. Eigelb
1 Tropfen Fiore di Sicilia

Zubereitung:

Couverture und Butter schmelzen, damit sie eine Temperatur von ca. 40 Grad aufweist. Die Pfanne vom Herd ziehen, das Eigelb begeben und mit einem Schneebesen darunter rühren. Danach sofort das Mehr begeben und ebenfalls darunter mischen. Nun die Masse stehen lassen und gelegentlich kurz umrühren. Ist die Masse schon recht erkaltet, muss immer leicht gerührt werden, bis sich die Masse scheidet. Jetzt muss die Masse kräftig gerührt werden, bis sie sich zu einer zähen Masse bindet. Mit dem Dressiersack in die Dessert-Tartelettes Elegance dressieren und bei 180 Grad im Ofen backen, so dass sie eine Kruste haben, der innere Teil der Küchlein jedoch noch fliesst.





Zitronen-Apfel-Espuma

Zutaten:

Rezept für 10 Tartelettes

- 150 g Apfelmark
- 50 g Zitronensaft
- 15 g Calvados
- 4 g Gelatine
- 15 g Eiweiss
- 20 g Puderzucker

Zubereitung:

Die Gelatine im kalten Wasser einlegen. Eiweiss und Puderzucker verrühren. 30 g Apfelmark auf 60 Grad erhitzen. Gelatine auspressen und im Apfelmark auflösen. Restliches Apfelmark, Zitronensaft, Calvados, Eiweiss und Puderzucker begeben. Zutaten verrühren und durch ein Drahtspitzsieb passieren. Flüssigkeit in den iSi-Profi-Whip-Behälter füllen und zuerst eine Gaspatrone aufschrauben und gut schütteln. Anschliessend eine zweite Gaspatrone aufschrauben und erneut schütteln. Den Behälter kühl stellen.

Garnitur

Zutaten:

Rezept für 10 Tartelettes

- Scrivosa
- Himbeersauce
- Zuckergarnitur
- Pfefferminze

Zubereitung:

Mit einem Pariserlöffel aus dem Rhabarber-Sorbet zwei Kugeln ausstechen und auf das Mascarpone-Mousse setzen. Das Tartelettes noch warm auf den Teller setzen und nach Belieben garnieren. Das Espuma in ein Gläschen spritzen. Das Küchlein mit Beeren und einer Zuckergarnitur garnieren und mit Puderzucker bestäuben und auf dem Teller platzieren. Zum Schluss noch den Beerensalat anrichten.

