



Tim's süsse Verführung

Rezept von Tim Hauri, Hotel Seeburg, Luzern
Finalist HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia“ 2009 in der Kategorie „Lehrlinge“

Die abgeflämte Mini-Banane auf Honig-Quarkcrème

Zutaten:

Rezept für 10 Tartelettes

5 Stk. Mini-Bananen
260 g Quark
40 g Honig
Ananasblätter

Zubereitung:

Den Quark und den Honig verrühren und in die Tartelettes abfüllen. Die Mini-Bananen darauf legen und flambieren.



Marinierte Melonenkugeln

Zutaten:

Rezept für 10 Tartelettes

1 Stk. Honigmelone
1 Stk. Galimelone
200 g Limochello
Minzen

Zubereitung:

Die Melonen mit einem Pariserlöffel ausstechen. Mit Limochello und Minzen ca. zwei Stunden lang einlegen und dann in die Shot-Gläser anrichten.





Himbeertörtchen mit Zitronen-Verveine-Crème und Himbeer-Balsamico-Jus

Zutaten:

Rezept für 10 Tartelettes

- 3 dl Wasser
- 1 P. Verveinetee
- 30 g Cremépulver
- 200 g Rahm
- 30 g Zucker
- 10 g Zitronensaft
- 1 Stk. Vanillestängel
- Himbeeren

Himbeer-Balsamicodressing

- 100 g Balsamico
- 50 g Himbeertopping

Zubereitung:

Wasser aufkochen und den Tee ziehen lassen. Danach mit dem Cremépulver aufkochen bis es dick wird. Den Vanillestängel, Zucker und den Zitronensaft begeben. Zum Schluss den Rahm darunter ziehen. Die Himbeeren mit dem Himbeer-Balsamico-Jus füllen und anrichten.

