



HUG Dessert Tartelettes Carré 7 cm – Frühlingserwachen

Rezept von Melanie Engler – Gewinnerin vom Creativ Wettbewerb 2011
Rezept für 10 Personen

Zitronenmelissen Moscato Eislolli

Zutaten:

- 175 g Vollrahm
- 2 Stk. Zitronen, unbehandelt
- 5 Stk. Zitronenmelissen Blätter
- 40 g Zitronenmelissen Sirup
- 50 g feiner Zucker
- 2 Stk. Eigelb
- 10 ml Moscato
- 10 Stk. Dessert-Tartelettes Finesse 5 cm
- 5 Stk. Lindorkugeln
- 20 g Schokoladenkügelchen



Zubereitung:

Den Rahm steifschlagen und kalt stellen. Die Schale einer Zitrone fein reiben und den Saft von allen auspressen. Den Saft auf 25 ml einkochen. 3 Zitronenmelissen Blätter beigegeben und wie bei einem Tee ziehen lassen. Durch ein feines Sieb passieren. Die Eigelbe mit dem Zucker, Zitronenkonzentrat, Zitronenmelissen Sirup und dem Moscato in einer Metallschüssel über einem heissen Wasserbad schaumig schlagen, dann auf Eiswasser wieder kalt schlagen. Anschliessend den Zitronenraps, die fein gehackte Zitronenmelisse und den Schlagrahm vorsichtig mit einem Gummischaber unterheben. Die Masse in kleinen Gläser verteilen und 1 – 2 Stunden im Tiefkühler gefriere. Bei den Tartelettes in der Mitte eine Öffnung in der Grösse der Holzspießes machen. Die geschmolzenen Lindorkugeln auf die 10 Tartelettes verteilen und mit den

Schokokügelchen bestreuen.





Den Holzspieß hindurch stecken und in das vorbereitete Glas stossen. Das Parfait kurz antauen lassen und mit Hilfe des Spießes aus dem Glas nehmen.

Veilchen-Himbeer Panna cotta

Zutaten:

- 10 Stk. Dessert-Tartelettes Carré 7 cm
- 4 Stk. Blattgelatine
- 500 ml Vollrahm
- ½ Stk. Vanilleschote
- 25 g Veilchensirup Monin
- 40 g Himbeermark
- 40 g Kristallzucker
- 6 Stk. Veilchensirup gehackt
- Dekoration gezuckertes Veilchen

Zubereitung:

Den Rahm zusammen mit dem Zucker, der ausgekratzte Schote und dem Vanillemark in eine Pfanne geben. Aufkochen und danach bei milder Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Die eingeweichte Gelatine aus dem Wasser nehmen und gut ausdrücken. Vanillerahm durch ein feines Sieb in eine Schüssel giessen. Rahmmischung auf Eiswasser unter Rühren abkühlen. Veilchensirup, Himbeermark und die gehackten Veilchenblüten dazu fügen. Abfüllen in die Tartelettes und kalt stellen.

Rhabarberchips

Zutaten:

- 1 Stk. Rhabarber
- 50 g Puderzucker

Zubereitung:

Rhabarber längs in dünne Scheiben schneiden. Auf ein mit Silikonmatte belegtes Blech legen. Mit dem Puderzucker bestreuen. In der Mitte des auf 80 °C vorgeheiztem Ofen während 2 h trocknen lassen.





Erdbeer-Waldmeisterspuma im Knusperring

Erdbeer-Waldmeisterspuma

Zutaten:

- 250 g Erdbeeren
- 1 Stk. Limette
- 20 g Waldmeistersirup Monin
- 50 g Vollrahm
- 1 Stk. Blattgelatine

Zubereitung:

Gelatine einweichen, die gewaschenen Erdbeeren zusammen mit dem Limettensaft pürieren. Vollrahm beigeben, Gelatine im Waldmeistersirup auflösen. Durch ein feines Sieb lassen, in den ISI füllen und 2 Kapseln eindrehen. Kräftig schütteln und kühl stellen.

Knusperring

Zutaten:

- 40 g weiche Butter
- 40 g flüssiger Honig
- 40 g Mehl
- 40 g Kristallzucker

Zubereitung:

Butter und Honig zusammen verrühren. Mehl dazu geben bis alles gut vermengt ist. Kristallzucker hinzufügen und vermengen. In einen Dressiersack mit 7 Lochtülle einfüllen. Auf ein Backblech mit Silikonmatte 10 cm lange Streifen spritzen. Im vorgeheiztem Ofen Bei 180 °C goldbraun backen. Kurz abstellen lassen, dann um ein Glas legen.

Fertigstellung

Je einen Knusperring auf das Tartelettes legen und mit dem Espuma füllen. Einen Erdbeerviertel als Garnitur darauf legen.

Rhabarberchips





Zutaten:

1 Stk. Rhabarber
50 g Puderzucker

Zubereitung:

Rhabarber längs in dünne Scheiben schneiden. Auf ein mit Silikonmatte belegtes Blech legen. Mit dem Puderzucker bestreuen. In der Mitte des auf 80 °C vorgeheiztem Ofen während 2 h trocknen lassen.

