



Erfrischend anders

Rezept von Franziska Friedli Röthlisberger, Kinderheim Heimelig, Kerzers
Teilnehmer HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia 2009“ in der Kategorie „Ausgebildete“

Quittenschaum und Mangocoulis im HUG Dessert-Tartelettes Schiffli

Zutaten für 10 Personen

5 dl	Quittensaft ungezuckert und eingedickt
150 g	Zucker
0.5 St.	Limette frisch
2 cl	weisser Rum oder Quittenschnaps
5 Bl.	Gelatine
1 St.	Mango frisch und gut ausgereift
1 St.	Rande frisch



Zubereitung

Quittensaft mit dem Zucker und dem Saft einer halben Limette aufkochen. Abkühlen lassen (auf ca. 40°C) und mit Randsaft einfärben und die eingeweichten Gelatineblätter darin auflösen und erhalten lassen. Den leicht gestockten Quittengelée in einen Kisag-Rahmbläser einfüllen und mit 2 Gaspatronen füllen, kühl stellen. Das Mangofruchtfleisch pürieren mit Zucker und Limettensaft und weissem Rum abschmecken, kalt stellen. Zum Anrichten das Schiffli Tartelettes mit Quittenschaum direkt aus dem Kisagbläser füllen und das Mangocoulis zu einem Saucenspiegel daneben trapieren.

Mango-Gelée und Cacao-Haube im HUG Dessert-Tartelettes Elegance

Zutaten für 10 Personen

150 g	Cacao noir 70 %
2 EL	Blütenhonig
10 cl	Himbeer-Balsamico vom Fass
2 St.	Mango frisch und gut gereift
50 g	Zucker
2 cl	weisser Rum
6 Bl.	Gelatine

Zubereitung

Das Fruchtfleisch der beiden Mangos pürieren. Zucker und Rum dazugeben. Eingelegte Gelatineblätter in heissem Wasser auflösen und dazugeben. In die leicht eingeölte Spezialformen abfüllen und kühl stellen. Cacao mit dem Blütenhonig im Wasserbad auflösen. Himbeer-Balsamico dazugeben. Mit wenig warmem Wasser glatt rühren. Auf die erstarrten Mangogelée Schalen ca. 3 mm dick einfüllen und im Tiefkühler anfrieren. Vor dem Anrichten die Spezialformen aus dem Tiefkühler nehmen und das Gelée mit Haube aus der Form nehmen (nicht stürzen!). Vorsichtig in das Elegance Tartelettes anrichten.

Garnituren für den Dessertteller

Geschmolzener Cacao mit einer Palette auf Backpapier streichen und erkalten lassen. Stücke davon brechen.





Tortengelée neutral mit wenig Zucker und Woll-Salbeiblätter aufkochen, erhalten lassen und mit einem Pariser-Löffel Perlen ausstechen. Frische Himbeeren und Heidelbeeren ganz auf den Teller. Wenig Himbeeren durch ein Sieb streichen und mit Himbeer-Balsamico abschmecken. Diverse Gewürzblätter für Dekor verwenden.

