



Frühlingsgefühle

Rezept von Micha Schärer, Mitglied der Schweizer Junioren Kochnationalmannschaft, Castello del Sole, Ascona Teilnehmer HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia 2009“ in der Kategorie „Ausgebildete“

Caramell-Ingwer-Citroneneis im HUG Dessert-Tartelettes Schiffli

Zutaten für 10 Personen

25 g	Zucker
275 g	Milch
50 g	Rahm
45 g	Eigelb
45 g	Zucker
30 g	Ingwer, gerieben
1	Zitronenzeste
15 g	Zitronensaft
10 St.	Zuckerspiralen
10 St.	Pfefferminzkronen



Zubereitung

Zucker karamellisieren, mit Milch ablöschen und mit Rahm aufkochen. Eigelb und Zucker schaumig schlagen, mit etwas Caramellmilch mischen und zur Caramellmilch geben. Ingwer und Zitronensaft begeben, zur Rose kochen (82°C) und passieren. Danach im Freezer ca. 13 min. freezeern und in HUG Dessert-Tartelettes Schiffli dressieren.

Gebackenes Schokoladentruffes mit Minze auf Mangosalat mit Pistazien im HUG Dessert-Tartelettes Elegance

Zutaten für 10 Personen

130 g	Dunkle Schokolade
150 g	Butter
4 St.	Eier
150 g	Zucker
65 g	Mehl
1	Minze, gehackt
30 g	Kokosraspeln, geröstet
100 g	Mango, in Würfel geschnitten
10 g	Pistazien

Zubereitung

Schokolade mit Butter im Bain-Marie schmelzen. Eier und Zucker in abgekühlte Schokoladen-Buttermasse geben und gut mischen. Die gehackten Minzenblätter begeben und das Mehl darunter melieren. Kugeln formen und in Kokosraspeln kurz panieren. Im konventionellen Ofen bei 230°C ca. 5 min. backen. Geschnittene Mangos mit Pistazien mischen und ins Elegance Tartelettes füllen. Das noch warme Schokoladentruffes auf dem Salat anrichten.





Kühle Erdbeergazpacho mit Waldmeister-Basilikumespuma im Shotglas

Zutaten für 10 Personen

250 g	Erdbeeren, frisch
125 g	Mineralwasser
20 g	Zucker
15 g	Limettensaft
1	Chiliöl
1	Champagner oder Süsswein
100 g	Rahm
100 g	QmimQ
4	Waldmeister
10 g	Basilikum
1	Zucker, fein

Zubereitung

50 g Erdbeeren in feine Brunoise schneiden, 200 g Erdbeeren mit Mineralwasser, Zucker, Limettensaft, Chiliöl und Champagner gut durchmischen und kühl stellen. Die Erdbeerbrunoise vor dem Service begeben. Waldmeister im Rahm 2 Stunden einlegen und abpassieren. Basilikum mit etwas Rahm fein mixen. QmimQ und Zucker begeben. In Kisagrahmläser einfüllen und mit einer Patrone füllen. Die Gazpacho in ein Shotglas füllen und Espuma darauf dressieren.

