



HUG Dessert-Tartelettes Elegance Birnenragout mit Saint-Domingue Crème

Rezept von Matthias Ludwigs, Hyatt Regency Köln, Restaurant Graugans
1. Sieger HUG-Wettbewerb «Tartelettes Phantasia 2007»

Rezept für ca. 10 HUG Dessert-Tartelettes Elegance

Zutaten:

Schokoladencreme

45	ml	Milch
10	g	Zucker
10	g	Eigelb
55	g	Kuvertüre, Saint Domingue
110	g	Sahne, cremig geschlagen

Birnenragout

60	g	Zucker
3	Stk.	Birnen, je 150 g
20	ml	Williamsgeist
10	ml	Weisswein

Birnengelee

100	g	Birnenpüree
15	g	Zucker
1.5	g	Iota (Carageen)

Garnitur

Birnenchips
fritierter Basilikum



Zubereitung:

Schokoladencreme

Milch mit Zucker und Eigelb zur Rose abziehen. Kuvertüre darin auflösen und bei 40°C die Sahne unterheben, in Rohre füllen und einfrieren. Wenn die Creme stabil genug ist, aus dem Rohr herausdrücken.

Birnenragout

Zucker karamellisieren, Birnen in Würfel schneiden und dazugeben. Mit der Flüssigkeit auffüllen und die Birnen auf den Punkt garen.





Birnengelee

Birnenpüree erwärmen, Zucker und Iota vermischen, begeben und aufkochen. Heiss auf eine Silpatmatte aufstreichen, kalt werden lassen und die Schokoladencreme damit einwickeln.

Garnitur

Die Tartelettes mit dem Birnenragout füllen, die Schokoladencreme schräg anschneiden und auf das Ragout stellen. Mit Birnenchips und Basilikum garnieren.

