



Am Fusse des Bürgerstock's

Rezept von Andreas Schmid, Hotel Seeburg

Finalist HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia“ 2008 in der Kategorie „Auszubildende“

Zutaten:

Erdbeeren-Shot

- 200g Erdbeeren
- 200g Himbeeren
- 2dl Milch
- 10g Zitronenmelisse

Erdbeeren-Shot

Zubereitung:

Erdbeeren und Himbeeren mixen ins Shot-Glas füllen. Milch mit Zitronenmelisse warm machen und aufschäumen auf den Shot füllen.



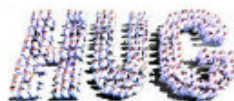
Crème Catalane

- Zitronen und Orangen abrieb
- 50g Ei
- 150g Eigelb
- 270g Zucker
- 1 st Vanille
- 1000 Rahm
- wenig Zucker
- wenig Glukose
- wenig Wasser

Cème Catalane

Zubereitung:

Alles ausser dem Rahm verrühren, danach passieren. Den Rahm dazu geben vermischen und in die Formen füllen bei 80°C ca. 40 min. Pochieren abkühlen lassen, in die Tartelettes legen. Zucker Glukose und Wasser kochen bis sich Karamel bildet. Suppenkellen ölen danach das Karamel in Fäden darüber geben. Das Karamel über die Tartelettes legen.





Zutaten:

Parfait-Spitz	
90g	Zucker
60g	Wasser
150g	Eigelb
1g	Gelatine
480g	Vollrahm
55g	Grand Marnier
2g	Orangenraps
20g	Kakaopulver
	wenig Schokolade

Parfait-Spitz

Zubereitung:

Gelatine im Wasser quellen lassen

Aus Backpapier Spitzen formen, in diese wenig flüssige Schokolade einfüllen so dass es wenig am Rand hat.

Zucker und Wasser aufkochen.

Eigelb cremig schlagen.

Heissen Sirup langsam unter ständigem Rühren in das cremige Eigelb geben.

Gelatine auspressen, im Wasserbad auflösen und zur warmen Eimasse geben.

Eimasse in der Rührmaschine kalt schlagen.

Grand Marnier und Orangenraps unter den geschlagenen Vollrahm ziehen.

Parfümierten geschlagenen Vollrahm vorsichtig unter das kaltgeschlagene schaumige Eigelb ziehen.

Mit einem Dressiersack und grosser Lochtülle in die vorbereiteten Backpapierspitzen füllen und gefrieren lassen.

Vor dem Servieren Back Papier entfernen.

