



Frühlingserwachen

Rezept von Pascal Inauen, Hotel Hof Weissbad, Weissbad

Finalist HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes Phantasien“ 2008 in der Kategorie „Ausgebildete“

Zutaten:

Limetten-Joghurt-Köpfchen

- 15g Joghurt
- 4g Zucker
- 1 Limette
- 1 Blatt Gelatine
- 25 geschlagener Rahm



Limetten-Joghurt-Köpfchen

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt mit Zucker, Limettenschalen und dem Saft einer halben Limette verrühren. Gelatine auflösen. In die Joghurt-Masse geben und vermischen. Geschlagener Rahm darunter ziehen. Masse in Halbkugel-Förmchen abfüllen und einfrieren. Sobald die Köpfchen gefroren sind in HUG Choco-Tartelettes Royal stürzen. Mit Zuckerring und Limettenschnitz garnieren.



Zutaten:

Rhabarbergelee

300g Weisswein
75g Zucker
75g Rhabarber
2 ½ Gelatine

Rhabarbergelee

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rhabarber waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Weisswein mit Zucker und Rhabarber aufkochen. Rhabarber mit Schaumkelle herausnehmen. Gelatine in warme Flüssigkeit geben und darin lösen. Flüssigkeit auf Eiswasser abkühlen bis sie zu gelieren beginnt. Flüssigkeit in zehn Gläser abfüllen. Danach Rhabarber auf die Gläser verteilen.

Zutaten:

Sonnwendlig-Espuma

1dl Halbrahm
1dl Milch
5ml Weisswein
25g Marscapone
5cl Zitronensaft
½ Vanilleschoten-Mark
1 ½ Sonnwendlig-Sirup
10 Stk. Pfefferminzspitzen

Sonnwendlig-Espuma

Zubereitung:

Alles in eine Schüssel geben und zu einer glatten Masse rühren. Masse in einen Espuma-Bläser füllen und eine Gaspatrone hineindrücken. Anschliessend kühl stellen. Auf den fest gewordenen Rhabarbergelee in den Bläsern verteilen. Mit Pfefferminzspitzen garnieren.





Zutaten:

Portwein-Ganache

2cl Vollrahm
6g Butter
4g Cassis-Purée
½ Vanilleschoten-Mark
Salz
50g weisse Couverture
2cl guter Portwein

Portwein-Ganache

Zubereitung:

Vollrahm mit Butter, Cassis-Purée, Vanilleschoten-Mark und Salz aufkochen. Weisse Couverture in heisse Flüssigkeit gebe und glatt rühren. Portwein beimischen. Abkühlen lassen.

Zutaten:

Veilchen-Sirup

50g Zucker
5ml Weisswein
1cl Wasser
3cl Veilchen-Sirup
1 Kantalup-Melone

Veilchen-Sirup

Zubereitung:

Weisswein, Zuckern, Wasser und die Hälfte des Veilchensirups kochen bis es Blasen wirft. Den restlichen Sirup beifügen und vom Herd nehmen. Kantalup-Melone in kleine Wüfelchen schneiden.

Dekorationen

Zutaten:

Himbeertuille

25g Zucker
7g gefrorene Himbeeren
15g Butter
7g Glukosesirup





Zubereitung:

Gefrorene Himbeeren im Kutter pulverisieren. Butter und Glukosesirup in eine Pfanne auflösen. Pulverisierte Himbeeren dazugeben. Glatt rühren und kühl stellen. Danach Masse in einen Dressiersack abfüllen und Streifen auf Backmatten dressieren. Bei 180°C ca. 5 min backen. Soweit abkühlen lassen bis die Masse genügend stabil ist, so dass sie noch um einen Stab gewickelt werden kann. Himbeertulle zur Dekoration an das Rhabarbergelee-Gläschen anlehnen.

Zuckerring: Rotes Isomalt erhitzen und um eine Röhre wickeln. Erkalten lassen.

Schokoladenbogen: Schokolade temperieren. Streifen auf Folie dressieren und Folie über eine Rolle legen bis die Schokolade erstarrt.

