



## Cantina Style

Rezept von Martin Kathriner, Cantina Caverna, Lungern  
Finalist HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia 2010“ in der Kategorie „Lernende“

### Mango-Panna-Cotta mit Grenadine-Fakekaviar und Caramelgarnitur

Rezept für 10 HUG Choco-Tartelettes Royal 5 cm

#### Mango-Panna-Cotta:

225 g	Vollrahm
30 g	Zucker
1 Stk.	Vanilleschote
100 g	Mangopüree (Boiron)
4 g	Gelatine

#### Zubereitung:

Vollrahm, Zucker, Vanilleschote und Vanillemark aufkochen. Eingeweichte Gelatine auspressen und begeben. Die Creme durch ein Drahtsieb passieren und das Mangopüree begeben. Das Ganze im Eiswasser kurz abkühlen. Lauwarm in die bereit gestellten Timbales-Förmchen giessen und im Kühlschrank gut auskühlen.

#### Sferisier-Stammlauge für den Fakekaviar:

100 g	Wasser
1.6 g	Citras <sup>1</sup>
2.2 g	Algin <sup>2</sup>

#### Grenadine Fakekaviar:

200 g	Grenadine Sirup
100 g	Stammlauge
6 g	Calcic <sup>3</sup>
1 Lt	Wasser

<sup>1</sup> Wird aus Zitrusfrüchten gewonnen. Verwendung bei der Stammlauge. Setzt den Säuregehalt von Speisen herab.

<sup>2</sup> Wird aus blauen Algen gewonnen. Kommt beim Sferisieren zur Anwendung.

<sup>3</sup> Reagiert zusammen mit Algin. Bewirkt die Kugelbildung beim Sferisieren.

#### Zubereitung:

Für die Stammlauge zuerst Citras auflösen, anschliessend Algin dazu mixen und die Stammlauge ruhen lassen, bis sich die Luftbläschen verflüchtigt haben.

Für die Grenadinenperlen den Grenadine Sirup mit der Stammlauge mischen und mit einer Spritze aufziehen.



Das Calcic in 1 Liter kaltem Wasser auflösen und den Sirup tropfenweise in die Calcicwasserlösung geben. Nach 20 Sekunden mit dem Schamlöffel aus dem Calcicwasser nehmen und in sauberem Wasser kurz spülen. Sofort geniessen damit die Flüssigkeit im Inneren des Fakekaviars nicht durchgeliert.

**Caramelgarnitur:**

100 g Zucker

**Zubereitung:**

Zucker caramelisieren. Anschliessend mit einem Löffel dünne Fäden auf ein Pergamentpapier ziehen. Auskühlen lassen und verwenden.





## Beerenshot mit Sauerrahm-Minze-Mousse

Rezept für 10 HUG Mini Dessert-Tartelettes 3.8 cm

### Beerenshot:

100 g	Heidelbeeren
100 g	Wasser
80 g	Zucker
5 g	Zitronenraps
10 g	Beerengeist

### Zubereitung:

Zucker und Wasser zusammen aufkochen. Dann die Heidelbeeren und den Zitronenraps begeben. Die Flüssigkeit durch ein Sieb passieren und auskühlen lassen. Am Schluss den Beerengeist dazugeben und in ein Schnapsglas abfüllen.

### Sauerrahm-Minze-Mousse:

75 g	Eigelb
75 g	Zucker
250 g	Sauerrahm
250 g	Rahm, geschlagen
14 g	Gelatine
30 g	Minze
1 Stk.	Zitrone, Schale und Saft

### Zubereitung:

Eigelb und Zucker auf Wasserbad zum Band schlagen. Sauerrahm, die fein geschnittenen Minzeblätter, Zitronenschale und –saft darunter mischen. Die eingeweichte Gelatine im warmen Wasserbad flüssig rühren und darunter ziehen. Schlagrahm ebenfalls darunter ziehen und kühl stellen.

### Riccola-Garnitur:

80 g	Riccol
------	--------

Löffel und quadratischer Stab

### Zubereitung:

Riccola in der Pfanne schmelzen und danach ein bisschen auskühlen lassen, damit die Masse zähflüssig wird. Dann mit einem Löffel dünne Fäden über einen quadratischen Stab ziehen.





## Erdbeerespuma im weissen Schokoladenmantel mit Tannen-Eis

Rezept für 10 HUG Mini Choco-Tartelettes 3.8 cm

### Erdbeerespuma:

300 g QimiQ, zimmerwarm  
300 g Erdbeerpüree (Boiron)  
60 g Zucker  
300 g Rahm  
Zitronensaft zum Abschmecken

### Zubereitung:

QimiQ glatt rühren und mit den übrigen Zutaten vermischen und mit zwei Patronen belüften. Kräftig schütteln und nach Möglichkeit 1 bis 2 Stunden kühl stellen.

### Weisser Schokoladenmantel:

250 g Weisse Couverture  
80 g Branue Couverture

### Zubereitung:

Ein Blech im Voraus in den Tiefkühler stellen. Die helle Couverture auf 38 °C temperieren. Dann das Blech aus dem TK nehmen und mit einem Spachtel eine dünne Schicht Couverture auftragen. Dann kurz anziehen lassen und sofort mit einem Messer vom Blech lösen und um ein mit Pergamentpapier umwickeltes Rohr wickeln. Nach Belieben mit der dunklen Couverture dünne Fäden auftragen. Wenn die Schokolade vollständig ausgekühlt ist, vorsichtig vom Rohr lösen.

### Tannen-Eis:

80 g Tannenspitzensirup  
300 g Joghurt  
50 g Rahm  
100 g Zucker

### Zubereitung:

Tannenspitzensirup, Joghurt und Rahm gut verrühren. Dann den Zucker begeben. Wenn alle Zutaten vermischt sind, in der Glacemaschine gefrieren lassen.



**Nusskrokant:**

200 g	Zucker
50 g	Mehl
75 g	Orangensaft
130 g	Haselnüsse gemahlen
75 g	Butter flüssig

**Zubereitung:**

Alle Zutaten miteinander vermischen. Dann auf ein Backblech dünn ausstreichen. Im Ofen bei 180 °C goldbraun backen. Auskühlen lassen und beliebig brechen.

