



## Durchs Beet

Rezept von Pascal Inauen, Hotel Hof Weissbad, Weissbad  
Teilnehmer HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia 2009“ in der Kategorie „Ausgebildete“

### Lammfilet-Würfel auf Couscous-Salat im HUG Mini Snack-Tartelettes Oliven-Rosmarin

#### Zutaten für 10 Personen

50 g	Couscous
100 g	Wasser
1 St.	Peperoni grün
10 St.	schwarze Oliven entsteint
2 St.	Lammfilets
	Salz
	Pfeffer
	Curry
	Limonenblatt
	weisser Balsamico
	Rosmarin



#### Zubereitung

Wasser mit Curry und Limonenblatt aufkochen, auf Couscous geben, zudecken und ziehen lassen. Peperoni waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Oliven in Streifen schneiden. Wenn der Couscous erhaltet ist, Peperoni-würfel und Oliven dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Balsamico und Olivenöl abschmecken. Couscous-Salat in Oliven-Rosmarin Tartelettes füllen. Lammfilets in Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer marinieren. Kurz in wenig Olivenöl sautieren. Lammfilets-Würfel mit Rosmarinspitzen bestücken und auf Couscous-Salat setzen.

### Auberginen – Chilitartar mit Zucchetti – Fetakäseröllchen im HUG Mini Snack-Tartelettes Tomaten-Basilikum

#### Zutaten für 10 Personen

2 St.	Auberginen
2 St.	Chili
1 St.	Chalotten
2 St.	Zucchetti
80 g	Feta
	Randensprossen
	Olivenöl
	Himbeeressig
	Salz
	Pfeffer
	Zitronensaft

#### Zubereitung

Auberginen waschen, halbieren und das Fruchtfleisch einschneiden. Mit Olivenöl, Zitronensaft und Salz marinieren. Im Ofen bei 180°C ca. 25 min. garen. Von den erkalteten Auberginen das Fleisch auslösen und fein hacken, mit gehacktem Chili und Chalotten vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Feta-Käse mit Olivenöl und Pfeffer zu einer cremigen Masse verarbeiten. Zucchetti waschen und der Länge nach in Scheiben schneiden. Auf Grillpfanne





legen und grillieren. Fetamasse auf erkaltet Zucchini-Scheiben streichen und einrollen. Randensprossen mit Olivenöl und Himbeeressig parfümieren. Parfümierte Randensprossen ins Tomaten-Basilikum Tartelettes geben. Auberginentartar darauf geben und Zucchini-Fetakäseröllchen aufsetzen. Auberginenschale frittieren und als Garnitur verwenden.

### **Jakobsmuscheln auf Tomatenblume im HUG Mini Snack-Tartelettes**

#### **Zutaten für 10 Personen**

- 5 St. Jakobsmuscheln
- 5 St. Tomaten
- 2 St. Äpfel
- 6 St. Dörraprikosen
- Lauch
- Kaffeebohnen
- Staubzucker
- Oregano
- Olivenöl
- Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer

#### **Zubereitung**

Tomaten waschen und an der Untenseite anritzen. Im kochenden Wasser ca. 30 Sekunden blanchieren, danach im Eiswasser abschrecken. Tomaten schälen und in Viertel schneiden. Kerne entfernen. Tomatenfleischviertel halbieren. Mit Olivenöl, Oregano, Salz und Pfeffer marinieren, auf ein Backblech geben und mit Staubzucker bestäuben. Im Ofen bei ca. 120°C karamellisieren.

Kaffeebohnen mit Wasser, Zitronensaft und wenig Salz auskochen. Äpfel waschen, schälen und mit den Dörraprikosen in kleine Würfel schneiden. Im Kaffeesud parfümieren.

Lauch in einzelne Blätter teilen und blanchieren. Jakobsmuscheln halbieren und in blanchiertem Lauch einpacken. Aufgeweichte Kaffeebohnen und Jakobsmuscheln auf Nadel aufspießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in wenig Olivenöl sautieren.

Karamellierte Tomaten nochmals Quer halbieren und zu einer Blume im Snack-Tartelettes arrangieren. Äpfel und Dörraprikosen hinein geben und sautierte Jakobsmuschel darauf stecken.

