



## Ein Traum aus Kräuter und Schaum

Rezept von Franziska Friedli Röthlisberger, Kinderheim Heimelig, Kerzers  
Teilnehmer HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia 2009“ in der Kategorie „Ausgebildete“

### Lammrückenfilets in der Wasabi-Erdnusskruste mit Jura-Ziegenkäse, Olivenpesto und frischem Rosmarin im HUG Mini Snack-Tartelettes Oliven-Rosmarin

#### Zutaten für 10 Personen

300 g	Lammrückenfilets
150 g	Wasabi-Erdnüsse
200 g	Jura-Ziegenkäse
15 St.	grosse griechische Oliven entsteint
0.5 dl	Olivenöl
10 St.	Rosmarin-Zweige frisch
	Pfeffer schwarz aus der Mühle
	Salz
	Dijon-Senf
1 St.	Ei
50 g	Mehl



#### Zubereitung

Lammrückenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und mit Dijon-Senf bestreichen. Wasabi-Erdnüsse im Cutter fein hacken. Rosmarinzwige bis 1 cm unter die Spitze von den Nadeln befreien. Die gezupften Rosmarinnadeln fein hacken und zu den gehackten Wasabi-Erdnüssen geben. Die Lammrückenfilets zuerst im Mehl wenden, durch das zerquirlte Ei ziehen und mit den gehackten Wasabi-Erdnüssen panieren. Olivenöl erhitzen und die panierten Lammrückenfilets kurz goldbraun anbraten. Sofort zum auskühlen auf ein Gitter mit Backpapier geben, damit sie nicht nachziehen und innen schön rosé bleiben. die Oliven pürieren und mit wenig Olivenöl, Salz, Pfeffer und Dijon-Senf abschmecken. Mit dem Pariser-Löffel je 2 Kugeln aufeinander in ein Oliven-Rosmarin Tartelettes setzen und das gezupfte Rosmarinzwieglein in die Mitte stecken. Die gebratenen Lammrückenfilets in ca. 3 mm dünne Scheiben tranchieren und fächerförmig um den Ziegenkäse legen. Zuletzt auf das Fleisch mit etwas Olivenpesto nappieren.

### Mousse aus sonnengetrockneten Tomaten und schwarzen Trüffel im HUG Mini Snack-Tartelettes Tomaten-Basilikum

#### Zutaten für 10 Personen

150 g	Qimiq
10 Sch.	Tomaten sonnengetrocknet
100 g	Vollrahm
1 Bund	Thai-Basilikum frisch
1-2 g	fein gehobelter schwarzer Trüffel
	Fleur de sel
	Pfeffer weiss aus der Mühle

#### Zubereitung

Die Tomaten im lauwarmen Wasser einweichen (ca. 30 min.). Qimiq glatt rühren. Die Hälfte der Tomaten in feine Julienne schneiden, in die bereitgestellten, halbrunden Portionierlöffel schön verteilen und kühl stellen. Die restlichen





Tomaten sowie die Hälfte der Thai-Basilikums fein hacken und zum fein gerührten Qimiç geben. Den Vollrahm aufschlagen und ebenfalls unter die Masse ziehen. Den schwarzen Trüffel fein darüber hobeln mit Fleur de sel und weissem Pfeffer abschmecken. Die Masse in die Portionierlöffel einfüllen und ca. 1 Stunde kühl stellen. Die übriggebliebene Masse mit einem Dressiersack ins Tomaten-Basilikum Tartelettes bis zum Rand einfüllen. Je 3 Thai-Basilikumzweige drauf geben. Die gefüllten Portionierlöffel stürzen. Mit einer Palette vorsichtig die „Mousse-Halbkugeln“ je auf ein Tartelettes legen.

### **Bärlauchmousse im Knusper-Speckmantel im HUG Mini Snack-Tartelettes**

#### **Zutaten für 10 Personen**

150 g Qimiç  
150 g Vollrahm  
30 g Bärlauch frisch  
20 St. Rohess-Specktranchen  
Salz  
Pfeffer weiss aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Qimiç glatt rühren. 2/3 des Bärlauchs fein hacken und zum Qimiç geben. Anstelle von frischem Bärlauch können auch zwei Esslöffel Bärlauchpesto verwendet werden. Den Rahm aufschlagen und ebenfalls dazugeben. Mit Salz und weissem Pfeffer abschmecken und in 10 kleine Schnapsgläser abfüllen und kühl stellen (ca. 1 Stunde). Je zwei Specktranchen in einer Minimuffinform auslegen und im vorgeheizten Backofen ca. 6 min. auf 200°C backen, in der Form auskühlen. Die erkalteten Speckmäntelechen in die Snack-Tartelettes geben und das gestürzte Bärlauchmousse vorsichtig hineinstellen. Mit frischen Bärlauchblättern garnieren.

