

Mini Snack-Tartelettes

Rezept von der aktuellen Schweizer Kochnationalmannschaft aus dem Wallis.

Fruchtiger Käse

Zutaten:

Rezept für 10 Tartelettes

10	Stk.	HUG Mini Snack-Tartelettes
80	g	getrocknete Tomaten, in Streifen geschnitten
150	g	Walliser Bergkäse
80	g	getrocknete Früchte in Brunoise geschnitten
125	g	Frischkäse
6	g	Gelatine
80	g	schwarze Oliven, in Brunoise geschnitten
100	g	Walliser Weisswein
100	g	Zucker
100	g	Wasser
9	g	Gelatine



Zubereitung:

Den Walliser Bergkäse wunschgemäss ausstechen und in die Form geben. Zucker, Wein und Wasser aufkochen und 9 g Blattgelatine begeben. Die Hälfte des Weissweingelees mit den Früchten durchmischen und als zweite Schicht in die Form geben, kühl stellen.

Den Frischkäse mit 6 g Blattgelatine vermengen und mit Salz und wenig Koriander abschmecken; evtl. mit frischen Kräutern bereichern. Den Frischkäse als dritte Schicht in die Form geben, kühl stellen.

Den restlichen Weissweingelee mit den Oliven mischen und als vierte Schicht in die Form geben; kühl stellen.

Die Tomatenstreifen in die Tartelettes füllen. Den durchgekühlten, fruchtigen Käse aus der Form nehmen und in die Mini Snack-Tartelettes stellen und nach Belieben ausgarnieren.