



Frühlingsgefühle

Rezept von Micha Schärer, Mitglied der Schweizer Junioren Kochnationalmannschaft, Castello del Sole, Ascona
Teilnehmer HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia 2009“ in der Kategorie „Ausgebildete“

Süsssaurer Philadelphia mousse mit marinierten Baumüssen auf Sprossenstroh im HUG Mini Snack-Tartelettes Oliven-Rosmarin

Zutaten für 10 Personen

| | |
|-------|-----------------------------|
| 200 g | Philadelphia |
| 50 g | Sweet Chilisauce |
| 1 | Tabasco |
| 1 | Pfeffer weiss aus der Mühle |
| 1 | Fleur de sel |
| 50 g | Zwiebelsprossen |

zum Ausgarnieren

| | |
|-------|------------------------------|
| 15 g | Randensprossen |
| 1 | Peperoncchini aufgeschnitten |
| 1 | Kokosraspeln |
| 3 St. | Eingelegte Baumüsse |



Zubereitung

Philadelphia mit Rührmaschine aufschlagen, mit Sweet Chilisauce, Tabasco, Pfeffer, Fleur de sel abschmecken. Oliven-Rosmarin Tartelettes mit Zwiebelsprossen füllen, aus dem süsssauren Philadelphia mousse ein Truffes formen und auf das Sprossenbett platzieren. Mit Randensprossen, Peperoncchini und einer aufgeschnittenen Baumuss garnieren.

Mini Tartar de Boéuf auf bunter Peperonata mit Sesam-Pfeffer-Sbrinzlollypop im Mini Snack-Tartelettes Tomaten-Basilikum

Zutaten für 10 Personen

| | |
|-------|------------------------------|
| 100 g | Peperonibrunoise (rot, gelb) |
| 30 g | Tomatenconcassé (klein) |
| 1 | Olivenöl |
| 100 g | Tartar de Boeuf |
| 1 | Mangosenf |
| 15 g | Eigelb |
| 1 | gehackte Zwiebel |
| 1 | Ketchup |
| 1 | Tabasco |
| 1 | Fleur de sel |
| 1 | Pfeffer weiss aus der Mühle |
| 1 | Cognac |
| 50 g | Sbrinz |
| 1 | Sesam |





Zubereitung

Peperonibrunoise mit den Tomatenconcassé in Olivenöl kurz andünsten und abschmecken mit Fleur de sel und Pfeffer. Das Tartar herstellen aus dem fein geschnittenen Tartar de Boeuf, Eigelb, Mangosenf, Ketchup, gehackten Zwiebeln, Tabasco, etwas Fleur de Sel und Pfeffer. Die bunte Peperonata in das Tomaten-Basilikum Tartelettes füllen. Das Tartar in kleinem rundem Ausstecher in Form bringen, und auf das Gemüse anlegen. Den Sbrinz mit etwas Sesam vermengen, mit Hilfe von rundem Ausstecher auf ein Zahnstocher geben und im Ofen bei 180 °C ca. 8 min. backen. Den Lollypop als Knusperkomponenten in das Tartar stechen.

Flusskrebsequelle mit Tandorrycrevette auf Zupfsalat im Mini Snack-Tartelettes

Zutaten für 10 Personen

| | |
|-------|-----------------------------|
| 80 g | Flusskrebsschwänze |
| 60 g | Creme Frâiche |
| 1 | Olivenöl |
| 1 | Knoblauch gehackt |
| 1 | Fleur de sel |
| 1 | Pfeffer weiss aus der Mühle |
| 1 | Tabasco |
| 5 St. | Crevettenschwänze |
| 1 | Tandorrypaste |
| 20 g | Zupfsalat |
| 1 | Aceto Balsamico Bianco |
| 1 | Dill |

Zubereitung

Flusskrebsschwänze in Olivenöl kurz ansautieren, in feinen Ragout schneiden und mit Creme Frâiche mischen. Pikant abschmecken mit Fleur de sel, Pfeffer und Tabasco. Die Crevettenschwänze mit Tandorrypaste marinieren und in der Mitte halbieren. Kurz im Olivenöl ansautieren. Den Zupfsalat mit Aceto Balsamico Bianco etwas anmachen und in die Tartelettes füllen. Mit einem Quenelles vom Flusskrebs und einer halben Crevette auf Zupfsalat anrichten.

