



Alles rund... oder was?

Rezept von Tobias Walter Niederhäuser, Privatklinik Wyss AG, Münchenbuchsee
Finalist HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes Phantasien“ 2009 in der Kategorie „Lehrlinge“

HUG Tomaten-Basilikum Tartelettes

Zutaten:

Rezept für 10 Tartelettes

- 10 Stk. HUG Tomaten-Basilikum Tartelettes
- 5 Stk. Jakobsmuscheln ohne Rogen
- 10 g Thymian
- 1 Stk. rote Tomate
- 10 Stk. Black Tiger Riesen Crevetten
- 50 g Seehasenrogen
- 2 Stk. Knoblauchzehen
- 20 g Olivenöl (1)
- 10 Stk. grosse Basilikumblätter
- 10 g Olivenöl (2)
- 50 g rote Peperoni
- 50 g gelbe Peperoni
- 1 dl Weissweinessig
- 100 g Chicorino rosso
- Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Thymian abzupfen und fein hacken, Jakobsmuscheln in feine Würfel schneiden, Tomate von Stielansatz befreien und in kochendem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Von Haut und Kernen befreien und in kleine Würfel schneiden, Jakobsmuscheln, Thymian, Tomatenbrunoise und Olivenöl (2) mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knoblauch in feine Würfel schneiden, Black-Tiger-Crevetten mit Olivenöl (1) und Knoblauch marinieren. Bratpfanne erhitzen, die Crevetten mit Salz und Pfeffer würzen. Nun die Marinade von den Crevetten wieder abstreifen und in der Bratpfanne sautieren. Auf Küchenpapier legen. Basilikumblätter im Öl der Kartoffeln frittieren. Chicorino rosso rüsten und waschen, Blätter zerrupfen, 2 Blätter auf den Teller legen, Jakobsmuscheln-Tatar in die Tartelettes füllen, Crevetten mit dem Schwanz nach oben auf das Tatar legen, am Kopfende der Crevette mit einem Löffel die Seehasenrogen anrichten. Frittiertes Basilikumblatt hinter der Crevette ins Tatar stecken. Gelbe Peperoni mit 0,5 dl Essig fein pürieren, durch ein Sieb streichen. Mit der roten Peperoni genau so verfahren. Mit jedem Peperoni-Püree auf einer Tellerseite Punkte auftragen.





HUG Mini Snack-Tartelettes

Zutaten:

Rezept für 10 Tartelettes

- 10 Stk. Mini Snack-Tartelettes
- 2 Stk. rote Peperoni
- 2 Stk. gelbe Peperoni
- 1 dl Rahm
- 20 g Olivenöl (1)
- 50 g Bärlauch
- 10 Stk. Schnittlauchstängel
- 150 g Frischkäse natur
- 2 Stk. blaue Kartoffeln
- 1 Stk. Schalotte
- 250 g Mönchsbart oder Salicorn
- 10 g Olivenöl (2)
- 5 dl Sonnenblumenöl H.O.
- 2 Stk. Gelatine
- Salz
- Pfeffer
- Fleur de Sel

Zubereitung:

Peperonis schälen und kurz blanchieren. Rahm steif schlagen, Peperonis mit Olivenöl (1) separat im Cutter pürieren. Man könnte anstelle von frischen Peperoni auch Grill-Peperoni in Olivenöl (z.B. Buitoni) verwenden. Rahm darunter ziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zusätzlich kann man bei den beiden Mousse noch je ein Blatt Gelatine für die Festigkeit begeben. In zwei Dressierbeutel abfüllen und je die Hälfte des Tartelettes mit gelber und roter Peperonimasse füllen. Bärlauch in feine Streifen schneiden, dabei 10 grosse Blätter beiseite legen. Mit Frischkäse mischen und abschmecken. Die beiseite gelegten Bärlauchblätter kurz in kochendes Wasser tunken. Mit der Frischkäse-Bärlauchmasse füllen und einschlagen. Mit zuvor ebenfalls kurz in kochendes Wasser getunkten Schnittlauchstängeln zubinden. Die Blauen Kartoffeln schälen und auf der Aufschnittmaschine dünn schneiden. In kaltem Wasser die Stärke auswaschen, abtropfen und im auf 180 Grad erhitzten Sonnenblumenöl knusprig frittieren. Auf Papier das Öl abtropfen lassen und die Chips mit Fleur de Sel würzen. Schalotte fein schneiden. Mönchsbart oder Salicorn waschen, Olivenöl (2) erhitzen, Schalotte begeben und kurz andünsten. Mönchsbart oder Salicorn auf einem Löffel anrichten, Bärlauchpäckli auf Peperonimousse setzen und Chips hinter das Päckli aufrecht im Tartelette platzieren. Tartelette auf Mönchsbart oder Salicorn anrichten.





HUG Oliven-Rosmarin Tartelettes

Zutaten:

Rezept für 10 Tartelettes

- 150 g Pouletbrust
- 25 g Rosmarin
- 2 g Paprika
- 4 g Salz
- 4 g Pfeffer
- 120 g schwarze Oliven
- 20 g Olivenöl
- 40 g Peperoni rot
- 20 Stk. Specktranchen
- 3 g Thymian
- 1 Prise Salz (2)
- 1 Prise Pfeffer (2)
- 5 g Olivenöl (2)

Zubereitung:

Oliven mit Olivenöl im Cutter fein hacken, den gekackten Thymian darunter mischen und mit Salz (2) und Pfeffer (2) abschmecken. Rosmarin fein hacken, 10 Spitzen davon zurückhalten. Poulet mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, in Olivenöl (2) anbraten, im Kombi-Steamer bei 140 Grad fertig garen. Je zwei Specktranche um eine runde Ausstechform wickeln und im Ofen bei 200 Grad knusprig backen. Oliventapenade in Tartelettes füllen, Poulet aufschneiden, Peperoni schälen und mit dem Ausstecher ausstechen. Drei Poulettranchen auf die Tapenade legen, mit Rosmarin und Peperoni ausgarnieren und im Speckring anrichten.

