



## Das Trio vom Meer

Rezept von Tim Hauri, Hotel Seeburg, Luzern

Finalist HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes Phantasien“ 2009 in der Kategorie „Lehrlinge“

### Das Gurken-Wasabimousse

#### Zutaten:

- 200 g Gurke
- 50 g Sauerrahm
- 2 Blatt Gelatine
- 8 g Wasabi
- 25 g Schlagrahm



#### Zubereitung:

Die Gurke schälen und entkernen. Den Sauerrahm zusammen mit der Gurke mixen. Die Gelatine einweichen im Wasser und schnell mit ein bisschen Rahm aufkochen und begeben. Den Wasabi dazugeben und zum Schluss den Schlagrahm darunter ziehen. Das Wasabimousse in einen Gurkenmantel spritzen.

### Jakobsmuschel-Tatar in Begleitung von Black-Tiger-Crevettenschwanz

#### Zutaten:

##### Rezept für 10 Tartelettes

- 250 g Jakobsmuschel
- 20 EPL Pernod
- 20 EPL Zitronensaft
- 10 EPL Orangensaft
- 5 Stk. Black-Tigers
- 20 g Dill

\* EPL = Espresso-Löffel

#### Zubereitung:

Die Jakobsmuschel in kleine Würfel schneiden. Den Pernod mit dem Zitronensaft und Orangensaft begeben. Den Dill fein hacken und darunter mischen. Den Blacktiger kurz anbraten, halbieren und anrichten.





## Der Spargel-Erdbeersalat an Vanilleöl-Balsamico-Vinaigrette

### Zutaten:

#### Rezept für 10 Tartelettes

100 g grüne Spargeln  
100 g Erdbeeren  
20 EPL Vanilleöl  
10 EPL weisser Balsamico  
Salz

\* EPL = Espresso-Löffel

### Zubereitung:

Die Spargeln in kleine Scheiben schneiden. Die Erdbeeren in kleine Würfel schneiden und mit Vanilleöl und weissem Balsamico vermischen. Zum Schluss mit Salz abschmecken.

## Das kurz gebratene Thunfischdreieck

### Zutaten:

#### Rezept für 10 Tartelettes

600 g Thunfisch  
Meersalz  
Pfeffer

### Zubereitung:

Den Thunfisch in Dreiecke ausschneiden à 50 g. Mit etwas Pfeffer und Meersalz würzen. Das Thunfischdreieck kurz anbraten und anrichten.

