



## Himmlische Begegnung mit gewagten Kreationen

Rezept von Franziska Kiser, Kantonsspital Obwalden, Sarnen  
Finalistin HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes Phantasien“ 2009 in der Kategorie „Lehrlinge“

### Weisses Tomatenmousse

#### Zutaten:

##### Rezept für 10 Tartelettes

- 8 Stk. Tomaten
- 4 dl Rahm
- 50 g Sauerrahm
- Essig
- Salz
- Pfeffer
- Tabasco



#### Zubereitung:

Tomaten mixen und über Nacht durch ein Passiertuch tropfen lassen. Sauerrahm, Saft und geschlagener Rahm mischen. Gelatine begeben. Abschmecken. 2-3 Stunden kühl stellen.

#### Garnitur:

Weisses Tomatenmousse im Zuccettimantel mit frittierten Tomatenchips und Dill

### Kichererbsen-Humus

#### Zutaten:

##### Rezept für 10 Tartelettes

- 100 g Kichererbsen
- 2 EL Olivenöl
- 1 x Kreuzkümmel
- 1 x Paprikapulver
- 5 x Petersilie

#### Zubereitung:

Kichererbsen 12 Stunden einweichen lassen.  
Kichererbsen weich kochen und mit Paprika, Kreuzkümmel und Olivenöl pürieren.  
Der gehackte Peterli dazu mischen. Abschmecken.

#### Garnitur:

Kichererbsen mit Rohschinken umwickelt und Alfa-Sprossen.





## Lachstatar mit Kresseschaum

### Zutaten:

#### Rezept für 10 Tartelettes

300 g Rauchlachs  
1 x Essiggurke  
0.5 Stk. Tomate  
1 x Dill  
0.5 Stk. Zwiebel  
1 EL Olivenöl  
Pfeffer  
Salz  
Tabasco

#### Zubereitung:

Lachs, Tomate (ohne Kernen), Essiggurke und Zwiebel in feine Würfel schneiden. Alles mischen, mit Olivenöl anmachen und mit Salz, Pfeffer, Tabasco und Dill abschmecken.

### Zutaten:

#### Rezept für 10 Tartelettes

120 g Quimiq  
150 g Kresse  
30 g Sauerrahm  
2 g Gelatine

#### Zubereitung:

Quimiq und Sauerrahm gut aufschlagen. Kresse mixen, passieren und begeben. Gelatine auflösen und darunter mischen. Abschmecken mit Salz und Pfeffer. 1-2 Stunden kühl stellen.

#### Garnitur:

Rauchlachsrosse mit frischer Kresse.

