



Seafood mediterran und exotisch

Rezept von Dominik Suter, Restaurant Kaiserstock, Riemenstalden
Finalist HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes Phantasien“ 2009 in der Kategorie „Lehrlinge“

Thunfischtatar

Zutaten:

Rezept für 10 Tartelettes

- 500 g Thunfisch
- 1 Stk. kleine Zwiebel
- 2 Stk. Eigelb
- Dill
- Petersilie
- Limettensaft
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Thunfisch und Zwiebel ganz fein schneiden. Dill und Petersilie fein hacken. Thunfisch, Zwiebel, Kräuter und die beiden Eigelb miteinander vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft würzen und kühl stellen.

Artischocken-Mille-feuilles mit Crevetten und Kartoffelstock

Zutaten:

Rezept für 10 Tartelettes

- 10 Stk. Artischockenböden
- 2 Stk. Zitronen, Saft
- 4 EL Olivenöl
- 1 Stk. Thymianzweig
- 1 Stk. Lorbeer- und Salbeiblatt
- 1 Stk. Knoblauchzehe
- 1 Stk. Chilischote
- 10 Stk. Crevetten, 16/20
- 300 g Kartoffeln, Typ C, geschält
- Butter
- Milch
- Salz
- Muskat





Zubereitung:

Die Artischockenböden rund zurecht schneiden und sofort mit Zitronensaft einreiben, damit sie sich nicht verfärben. Im Olivenöl kurz sautieren. Die Aromaten zufügen und alles mit Wasser knapp bedecken. Die Böden auf den Punkt garen und im Fond abkühlen lassen. Danach die Böden waagrecht in je zwei Scheiben schneiden. Die Crevetten mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Zitronensaft und Worcestershire Sauce marinieren. Danach mit Olivenöl kurz sautieren und warm stellen.

Für den Kartoffelstock die Kartoffeln in gleichmässige Würfel schneiden.

Kartoffelwürfel in heissem Salzwasser sieden. Abschütten, etwas ausdampfen lassen und heiss pürieren. Butterflocken und heisse Vollmilch nach und nach dazugeben und glatt rühren. Mit Muskat und Salz abschmecken. Zum Fertigstellen eine Artischockenscheibe in deine Ausstechform legen. Die Crevetten halbieren und die eine Hälfte darauf setzen. Mit Kartoffelstock die Löcher auffüllen und die zweite Artischockenscheibe darauf setzen. Mit dem Kartoffelstock auffüllen und zu oberst die zweite Hälfte der Crevette setzen.

Erbsemmousse

Zutaten:

Rezept für 10 Tartelettes

- 100 g Erbsen
- 1 EL Butter
- 1 Prise Zucker
- 150 ml Gemüsefond
- 50 ml Rahm
- 3 bis 4 Stk. Pfefferminzblätter
- 2 Stk. Gelatineblätter
- 100 ml Vollrahm, geschlagen

Zubereitung:

Für das Erbsenmousse die Erbsen in der Butter mit einer Prise Zucker zwei Minuten andünsten. Danach den Gemüsefond und den Rahm angiessen und die Pfefferminzblättchen zufügen. Die Erbsen in etwa fünf Minuten weich garen. Anschliessend im Mixer pürieren und die eingeweichten und ausgedrückten Gelatineblätter in der heissen Masse auflösen. Durch ein Spitzsieb passieren, abkühlen lassen, den geschlagenen Rahm darunter ziehen und das Mousse abschmecken.





Tomatenmousse

Zutaten:

Rezept für 10 Tartelettes

- 100 g Dosentomaten
- 60 g Ketchup
- 40 g Tomatenpüree
- 1 EL Tomatensaft
- 1 EL Weissweinessig
- 2.5 Blatt Gelatine
- Salz, Pfeffer
- Zucker
- 2.5 dl Vollrahm, geschlagen

Zubereitung:

Die Dosentomaten mixen und mit dem Ketchup, dem Tomatenpüree und dem Essig vermischen und in eine Schüssel geben. Die eingeweichte Gelatine abtropfen, im Tomatensaft auflösen und alles dazugeben. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und abkühlen lassen. Den Schlagrahm darunter ziehen.

Die zwei Mousse in den Spritzsack füllen und zweifarbig in das Tomaten-Basilikum-Tartelette dressieren.

Erbsensalat

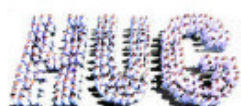
Zutaten:

Rezept für 10 Tartelettes

- 200 g Erbsen
- 1 Stk. Schalotte
- Salz, Pfeffer
- Weissweinessig
- Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Die Erbsen kurz blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Die Schalotte hacken und mit den Erben mischen. Das Öl und den Essig darunter mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.





Mango-Chutney mit Vanille

Zutaten:

Rezept für 10 Tartelettes

400 g Mango
40 g Zucker
2 Stk. Vanilleschoten
20 g Holunder-Vanille-Essig
Zitronensaft
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Mango in 5 mm grosse Würfel schneiden. Das Mark aus den Vanilleschoten kratzen. Den Zucker karamellisieren. Die Mangowürfel, das Vanillemark und die Schoten zugeben und zugedeckt ca. 30 Minuten weich dünsten. Den Essig und den Zitronensaft begeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Garnitur

Zutaten:

Rezept für 10 Tartelettes

getrocknete Tomatenscheiben
Kräuter
Salat

Zubereitung:

Das Mille-feuilles aus den Förmchen lösen und noch warm auf den Teller anrichten. Mit einem Kräuterbouquet garnieren. Aus dem Thunfischtartar mit zwei Löffeln Nocken formen und ebenfalls anrichten. Auf das Tomaten-Basilikum-Tartelette gefüllt mit Erbsen. und Tomatenmousse eine getrocknete Tomatenscheibe setzen. Das Mango-Chutney und den Erbsensalat nach Belieben auf den Teller anrichten.

