



Frutti Di Mare alla Cetrangolo

Rezept von Daniele Cetrangolo, Swiss Re Centre for Global Dialogue
Finalist HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia 2010“ in der Kategorie „Lernende“

Rezept für 10 Personen

Süsskartoffelsuppe mit Zitronengras

600 g	Süsskartoffel
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Lauch
1 Stk.	Knoblauch
3 Stängel	Zitronengras
1 kg	Wasser
500 g	Rahm
	Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Die Zwiebeln und Knoblauch hacken und in Butter andünsten. Lauch fein schneiden und dazugeben und andünsten. Die Süsskartoffel in Würfel schneiden und dazugeben. Dann noch Zitronengras klein schneiden und auch dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wasser dazufüllen und ca. 20-30 Minuten kochen lassen. Dann kommt sie in den Mixbecher, passieren! Gut mixen und Rahm dazugeben.

Panierte Crevette in zweierlei Sesam

10 Stk.	Crevetten (gross)
1 Pk	Sesam weiss
1 Pk	Sesam schwarz
50 g	Sweet Chili
50 g	Eiweiss
	Salz, weisser Pfeffer

Zubereitung:

Die Schale und der Darm von der Crevette entfernen. Dann Eiweiss und Sweet Chili in einer Schüssel geben und mischen. Salz und Pfeffer abschmecken. Der Sesam auch in eine Schüssel geben und gut vermischen. Dann die Crevette zuerst in Eiweiss panieren und dann im Sesam. Bei 180°C kurz frittieren bis es Farbe hat und auf Papier abtropfen.



Quiches von Taleggio mit Alice marinati:

- 10 Stk. Alice marinati
- 1 Bund Schnittlauch
- 100 g Taleggio
- 1 Stk. Randen
- 10 Stk. HUG Mini Universal-Tartelettes Carré 3.8 cm

Zubereitung:

Die Alice marinati mit Schnittlauch einrollen in Rosen. Taleggio in kleine Würfel schneiden und abfüllen in die HUG Mini Universal-Tartelettes Carré 3.8 cm. Dann kurz unter dem Salamander schmelzen lassen. Obendrauf kommt dann die Alice marinati. Auf die Alicerose kommt noch der Randenchip. Die randen auf der Aufschnittmaschine in Scheiben schneiden und knusprig frittieren.

Panierte Jakobsmuschel in Kürbiskernen & Lauch alla Creme mit Lauchstroh:

- 10 Stk. Jakobsmuschel (Baby)
- 100 g Kürbiskernen
- 500 g Eiweiss
- 2 Stk. Lauch
- 200 g Rahm
- 10 Stk. HUG Mini Universal-Tartelettes 3.8 cm
- Salz, weisser Pfeffer

Zubereitung:

Bei der Baby Jakobsmuschel den Muskel entfernen. Kürbiskernen in der Mulinex verkleinern. Die Jakobsmuschel panieren im Eiweiss und würzen mit Salz und Pfeffer. Dann im Butter kurz sautieren bis sie eine schöne Farbe hat. Lauch in Losange schneiden und in Jullienne. Die Losange mit Rahm glasieren. Und die Jullienne in einer Pfanne mit Öl knusprig frittieren. HUG Mini Universal-Tartelettes 3.8 cm mit Lauch alla Creme auffüllen, die sautierte Jakobsmuschel obendrauf und Lauchstroh über die Jakobsmuschel streuen.





Lachstörtchen:

1		Englishtoastbrot
15	Scheibe	geräucher Lachs
15	Scheibe	Nori-Blätter
200	g	Meerrettich
1	Stk.	Zitrone
300	g	Rahm
3	Bl.	Gelatine
1	Bund	Dill
1	Bund	Kerbel

Zubereitung:

Zuerst wird das Meerrettich Mousse gemacht. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Rahm steif schlagen. Den Meerrettich mit Zitronensaft, wenig Salz und Pfeffer verrühren. Die Gelatine abtropfen und in 1/3 Rahm bei milder Hitze auflösen. Dann die aufgelöste Gelatine schnell zur Meerrettichmasse begeben, rühren und den restlichen Rahm darunterziehen. Kerbel und Dill klein Hacken. Die Reihenfolge vom Törtchen: Lachs, Mousse, Toast, Mousse, Lachs, Nori-Blatt, Mousse, Toast, Mousse, Lachs, Nori-Blatt, Mousse, Toast, Mousse und Lachs. Alles schön rechteckig ausschneiden. Dann einen Streifen schneiden und aufstellen auf dem Kräutersalat. An den Seiten mit Mousse bestreichen und mit den gehackten Kräutern panieren.

Kräutersalat:

1	Bund	Dill
1	Bund	Kerbel
1	wenig	Friseé
		Alfa-Alfa-Sprossen
		Randensprossen
		Koreandersprossen
		Salz und Pfeffer
		Olivenöl

Zubereitung:

Kräuter und Friseé waschen, zupfen und mit den Sprossen mischen. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren. Den Kräutersalat auf den Teller geben und obendrauf das Lachstörtchen legen.