



Gaumenzauber

Rezept von Cyril Diriwächter, Restaurant Matisse, Basel
Finalist HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia 2010“ in der Kategorie „Lernende“

Tête de Moine mit Sauerrahm und Randen-Chips

Zutaten:

10	Stk.	HUG Mini Universal-Tartelettes 3.8 cm
100	g	Kadayif Teig
5	g	Honig
20	g	Olivenöl
6	g	Curcuma
5	Stk.	Brick Teig Blätter
20	g	Randenpulver
10	Stk.	Tête de Moine Rösschen
5	g	Italian Peterli
10	g	Walnuss
100	g	Sauerrahm
		Salz und Pfeffer
20	g	Randensprossen
20	g	Schnittlauch



Zubereitung:

- Kadayif Teig mit Curcuma, Honig und 10g Olivenöl mischen. Anschliessend 10 Nestli formen und bei 180°C zwei Minuten backen.
- Den Brick Teig in Spitzen schneiden, mit Olivenöl bestreichen. Ein Lochblech darauf legen und mit Randenpulver bestäuben. Anschliessend in die Formen legen und bei 180°C zwei Minuten backen.
- Peterli und Walnüsse fein hacken, mit Sauerrahm mischen und abschmecken.
- Tête de Moine zu Rösschen formen.
- Das Tartelett mit der Sauerrahm-Mischung füllen. Tête de Moine Rösschen darauf legen und mit der Mischung füllen.
- Zum Schluss frischen Schnittlauch und Randensprossen als Garnitur.



Thunfisch Tartar mit Absinthe mariniert / Wasabi Espuma und Lakritze

Zutaten:

10	Stk.	HUG Mini Universal-Tartelettes Carré 3.8 cm
150	g	Thunfisch
6	g	Absinthe
6	g	Sesamöl
5	g	Kerbel
5	g	Kresse
2	g	Koriander
100	g	Joghurt nature
100	g	Rahm
30	g	Proespuma
10	g	Wasabi
		Salz und Pfeffer
1	Stk.	Gurken
10	g	Dill
10	g	Lachs rogen
10	g	Lakritze Rolle
200	g	Sonnenblumenöl
20	g	Mohn
10	g	Grüner Pfeffer

Zubereitung:

- Joghurt, Rahm, Wasabi und Pro Espuma mischen, in die WIP Flasche mit zwei Patronen füllen. Kühl stellen
- Die Lakritze im Öl frittieren. In die Form geben, Sofort im grünen Pfeffer walzen.
- Die Gurke in gleichmässig dicke Scheiben schneiden.
- Die Kanten der Tartelettes mit Öl bestreichen und in den Mohn drücken.
- Den Thunfisch kurz im Öl anbraten.
- Anschliessend den Thunfisch in gleichmässig grosse Würfel schneiden und mit Absinthes, Sesamöl, Kresse, Kerbel und Koriander marinieren.
- Das Thunfisch-Tartar bis dreiviertel der Gurken füllen. Das Wasabi Espuma darauf spritzen. Dekoration wie auf dem Foto.



Frühlings Geflügel-Praliné mit Bärlauch-Ricotta und Peperoni Variation

Zutaten:

10	Stk.	HUG Mini Universal-Tartelettes 3.8 cm
20	g	Pinienkerne
5	g	Bärlauch
15	g	Olivenöl
25	g	Ricotta
200	g	Peperoni Tricolore
5	g	Thymian
5	g	Rosmarin
		Salz und Pfeffer
10	g	Olivenöl
2	Stk.	Pouletbrust
5	g	Tomatenpulver
50	g	Rahm
1	g	Cayenne Chili gemahlen
20	g	Weisser Balsamico
200	g	Balsamico
50	g	Sesam geröstet
1	Stk.	Lotus Wurzel
20	Stk.	Basilikumblätter

Zubereitung:

- Eine Pouletbrust plattieren.
- Die zweite Pouletbrust mit Tomatenpulver, Rahm, Cayenne Chili gemahlen mixen und abschmecken
- Die Masse auf die erste Pouletbrust streichen und einrollen. Anschliessend in Klarsichtfolie und Alufolie einrollen. Bei 90 °C Dampf 15 Minuten pochieren. Sofort abkühlen.
- Pinienkernen, Ricotta, Bärlauch, Olivenöl, Salz und Pfeffer mixen, anschliessen kalt stellen.
- Die Peperoni in kleine Würfel schneiden, in Olivenöl schwenken und mit Rosmarin und Thymian abschmecken. Zum Schluss mit weissem Balsamico ablöschen. Kalt stellen.
- Lotuswurzel in feine Scheiben schneiden und frittieren. Dasselbe mit den Basilikumblätter.
- Balsamico Essig reduzieren.
- Das Pouletpraline in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in der Balsamico Reduktion wenden und mit Sesam panieren.
- Das Tartelette mit der Ricotta-Füllung füllen. Der Rest wie auf dem Foto anrichten.