



Langsam wird's warm

Rezept von Martin Kathriner, Cantina Caverna, Lungern
Finalist HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia 2010“ in der Kategorie „Lernende“

Ruccola-Risotto mit Peperoni-Gelée und Poulet-Spiesschen

Rezept für 10 HUG Mini Universal-Tartelettes carré 3.8 cm

Ruccola-Risotto:

1	Stk.	Kleine Zwiebel
200	g	Risottoreis
20	g	Butter
100	g	Weisswein
600	g	Geflügelbouillon
30	g	Ruccola
80	g	Rahm
20	g	Parmesan
		Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel fein hacken und mit dem Risottoreis in Butter glasig dünsten. Mit Weisswein ablöschen, Geflügelbouillon dazugeben und den Reis 15 Minuten leicht köcheln lassen, bis der Risotto eine sämige Konsistenz hat. Vor dem Servieren den Ruccola hacken und unter den Reis ziehen. Rahm und Parmesan beifügen, nochmals kurz erwärmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Peperoni-Gelée:

150	g	Rote Peperoni
500	g	Olivenöl
15	g	Gelatine
		Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Peperoni waschen, rüsten und vierteln. Anschliessend die Peperoni im Olivenöl bei ca 70°C konfieren, bis sie weich sind.

Die weichen Peperonstücke nun mit einem Mixer mixen und die eingeweichte und ausgepresste Gelatine in der noch warmen Peperoni-Sauce auflösen. Mit Salz und Pfeffer gut Abschmecken und in die runden Formen abfüllen. Kühl stellen.

Poulet-Spiesschen:

- 1 Stk. Pouletbrust
- Salz und Pfeffer
- 10 Stk. Kurze Spiesschen

Zubereitung:

Pouletbrust in kleine Würfel schneiden. An die vorbereiteten Holzspiesschen stecken. Mit Salz und Pfeffer würzen und in wenig Olivenöl sautieren.

Frittierter Ruccola:

- 50 g Ruccola
- 200 g Olivenöl

Zubereitung:

Ruccola in feine Streifen schneide und im Olivenöl knusprig frittieren.





Spargelcharlotte mit Morchel-Bonbon

Rezept für 10 HUG Mini Universal-Tartelettes carré 3.8 cm

Spargelcharlotte:

400 g Baby-Spargeln
100 g Rahm
7 g Gelatine
Salz und Pfeffer
Grüner Tabasco

Zubereitung:

Baby-Spargeln im Salzwasser blanchieren. Die Enden der Spargeln abschneiden und beiseite legen.

Mit den Spargelabschnitten erstellen wir ein Spargelmousse. Dazu die Abschnitte pürieren und mit Salz und Pfeffer und Tabasco abschmecken. Die eingeweichte Gelatine auflösen und unter das Spargelpüree mischen. Danach den geschlagenen Rahm unterziehen und kühl stellen.

Morchel-Bonbon:

50 g Morcheln, getrocknet
10 g Butter
20 g Schalotten
20 g Cognac
150 g Kräftige Kalbsveloutè

10 Stk. Won-Ton Blätter

Zubereitung:

Die getrockneten Morcheln in Wasser einlegen. Dann die Pilze halbieren und gut waschen. Das Morcheleinlegewasser durch ein Kaffeefilter sieben.

Die Morcheln mit den gehackten Schalotten in heisser Butter andünsten. Mit Cognac und Morcheleinlegewasser ablöschen. Die Kalbsveloutè dazugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Die Veloutè abkühlen lassen.

10 Won-Ton Blätter auslegen. Die kalte Veloutè auf die Blätter verteilen. Die Blätter zu einem Bonbon einrollen. Die Bonbons nun bei 170 °C im Öl knusprig frittieren.