



Meeresbrise

Rezept von Julia Scheuber, Gasthaus zum Kreuz, Dallenwil
Finalistin HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia 2010“ in der Kategorie „Lernende“

HUG Mini Universal-Tartelettes rund

Rezept für 10 HUG Mini Universal-Tartelettes rund 3.8 cm

Zutaten:

- 10 Stk. Champignons
- 2 Stk. Grosse Tomaten
- 10 Stk. Cherry Tomaten
- 1 Stk. Zucchini
- 0.5 Stk. Zwiebel
- 10 Stk. Oliven, eingelegt in Öl
- 5 EL Tomatenpüree
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Champignons den Stiel abbrechen, Zucchini und Oliven in Brunoise schneiden. Die Zwiebeln andünsten und alles geschnittene Gemüse begeben.

Mit Tomatenpüree tomatieren und abschmecken.

Champignons kurz blanchieren. Alles auf die Tartelettes schichten.

HUG Mini Universal-Tartelettes carré 3.8 cm

Rezept für 10 HUG Mini Universal-Tartelettes carré 3.8 cm

Zutaten:

- 10 g Butter
- 5 dl Weisswein
- 3 Stk. Zwiebeln
- 1 Bund Basilikum
- 2 dl Rahm
- 3 dl Rahm geschlagen
- Basilikumöl, Salz und Pfeffer
- 120 G Chilinudeln
- 2 Stk. Tomaten
- 20 G Tomatenpüree
- Chilischote
- 10 Stk. Kroepoek (Crevetten Chips)
- 5 Stk. Spaghetti
- 10 Stk. Rosmarin
- 10 Stk. Crevetten
- Dill





Zubereitung:

Zwiebeln in Butter andünsten. Mit Weisswein ablöschen und den ein wenig ablöschen. Basilikum begeben und mitkochen. Den Rahm dazu giessen und aufkochen. Alles abschmecken. Dann alles mixen und passieren.

Kurz vor dem Anrichten wenig geschlagenen Rahm begeben und direkt in die Gläschen giessen.

Zwiebeln andünsten, geschnittene Tomaten begeben und weich kochen. Chilischote begeben und abschmecken.

Für das Anrichten etwas geschlagenen Rahm darunter mischen.

Die Nudeln al dente kochen. Die Crevetten mit Dill marinieren und braten. Die Nudeln auf die Tartelettes geben, Tomatensauce darüber, Crevetten darauf stellen und mit den Chips und Rosmarin garnieren.

Hummer

Rezept für 10 Portionen

Zutaten:

10 Stk.	Hummer (Kopf)
150 g	Stockmasse
40 g	Eigelb
	Aromat, Muskat
	Frischer Dill

Zubereitung:

Stockmasse herstellen und mit Muskat und Aromat abschmecken. Das Eigelb und den gehackten Dill darunter mischen. Die Masse in die Hummerschale spritzen und gratinieren.

In die Form stellen.

Anrichten:

Die zwei HUG Mini Universal-Tartelettes und den Hummer diagonal auf den Teller stellen. Mit eingekochtem Balsamico-Jus und getrocknetem Dill den Teller garnieren.