



Shrimps in Kräuterkruste auf Couscous

Rezept von Sarah Moser, Bäckerei Alt, Endingen

Finalistin HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia 2010“ in der Kategorie „Ausgebildete“

Couscous – Black Tiger Shrimps

Rezept für 10 HUG Mini Universal-Tartelettes 3.8 cm rund

Zutaten:

100 g	Couscous
30 g	Tomaten getrocknet
20 g	Oliven schwarz
1 Prise	Salz
10 Stk.	Black Tiger Shrimps
	Thymian
	Oregano
	Kardamon



Zubereitung:

Couscous in kochendes Wasser geben und ziehen lassen. Die Tomaten und Oliven hacken und dazugeben. Am Schluss noch das Salz sowie die Kräuter daruntermischen.

Decor:

Getrocknete Feigenscheibe

Zucker mit Oregano, Thymian und Koriander



Tomaten-Oliven Mousse

Rezept für 10 HUG Mini Universal-Tartelettes 3.8 cm carré

Zutaten:

30 g Tomaten getrocknet
10 g Oliven schwarz
1.5 Blatt Gelatine
80 g Rahm geschlagen
20 g Crème fraîche
1 Prise Salz
Oregano
Thymian
Kardamon

Zubereitung:

Tomaten und Oliven fein hacken. Gelatine auflösen und unter den Rahm ziehen. Crème fraîche begeben und alles andere daruntermischen.

Decor:

Tomate getrocknet
Oliven
Balsamico eingedickt mit Zucker

