



Thunfisch-Fenchel Tartelettes

Rezept von Rolf Schöpfer, Park-Hotel am Rhein AG, Rheinfelden

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

Rezept für 10 HUG Mini Universal-Tartelettes 3.8 cm carré

Zutaten:

1	Stk.	Zitrone
1	Stk.	Limone
3	g	Fenchelsamen
200	g	Thunfisch filetiert und pariert
30	g	Olivensöl kalt gepresst
		Salz
		Pfeffer
20	g	Sonnenblumenöl



Vorbereitung:

Aus dem parierten und filetierten Thunfisch 10 Würfel von 25 mm x 25 mm schneiden. Den restlichen Thunfisch in Würfel von ca. 3 mm x 3 mm schneiden. Die Fenchelsamen ohne Fettstoff anrösten. Limone und Zitrone mit dem Sparschäler vorsichtig schälen und die Zeste fein hacken. Anschliessend die beiden auspressen und den Saft zur Seite stellen.

Zubereitung:

Die Thunfischwürfel 3 mm x 3 mm mit den gerösteten Fenchelsamen und dem Olivenöl vermischen. Mit Salz, Pfeffer und dem Limonen- und Zitronensaft abschmecken.

Die Würfel von 25 x 25 mm mit Salz und Pfeffer würzen und auf allen vier Seiten in einer Lyoner-Pfanne ganz kurz anbraten.

Die Thunfischwürfel rausnehmen und mit den fein gehackten Limonen- und Zitronenzeste panieren.

Das Thunfisch-Tartar in die HUG Mini Universal-Tartelettes 3.8 cm carré abfüllen. Den leicht angebratenen Thunfisch auf das Tartelettes aufsetzen.



Blumenkohl-Thymian-Mousse Tartelettes

Rezept für 10 HUG Mini Universal-Tartelettes 3.8 cm rund

Zutaten :

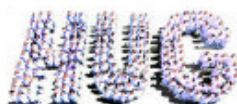
170 g Blumenkohl gerüstet
100 g Vollrahm 35 % (1)
6 Stk. Thymianzweig
60 g Vollrahm 35 % (2)
Salz
Pfeffer

Vorbereitung:

Blumenkohl waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Thymianzweige waschen und trocken tupfen. Drei Zweige zupfen. Die gezupften Thymianzweige leicht anrösten. Den Vollrahm (2) steif schlagen.

Zubereitung:

Vollrahm (1) und drei ganze Thymianzweige in eine Sauteuse geben und aufkochen. Die Blumenkohlwürfel begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze bei schwacher Hitze solange kochen, bis der Blumenkohl weich (verkocht) ist und sich der Rahm fast vollständig aufgelöst hat. Die Thymianzweige nun rausnehmen. Das Ganze mit einem Stabmixer gut durchmischen, so dass sich eine cremige Masse bildet. Die Masse durch ein Haarsieb streichen und kalt stellen. Den gezupften, gerösteten Thymian begeben und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Vollrahm (2) vorsichtig darunter ziehen und in einen Spritzsack mit Lochtülle einfüllen. Das Mousse in die HUG Mini Universal-Tartelettes 3.8 cm rund abfüllen.





Kohlrabi-Spaghetti

Rezept für 10 Portionen

Zutaten:

600 g	Kohlrabi gerüstet
40 g	Sauerrahm
3 g	Schnittlauch
	Salz
	Pfeffer
50 g	Vollrahm 35 %

Vorbereitung:

Den Kohlrabi schälen und mit dem Tunnig-Slicer zu Spaghetti schneiden.

Zubereitung:

Sauerrahm, Schnittlauch und Vollrahm miteinander zu einer Sauce vermischen. Die Kohlrabi-Spaghetti im Salzwasser blanchieren und kalt abschrecken.

Die Kohlrabi-Spaghetti in die Sauerrahm-Schnittlauchsauce geben, mit einer Fleischgabel aufrollen und auf dem Teller anrichten.





Garnituren

Rezept für 10 Portionen

Zutaten :

- 10 Stk. Cherry-Tomaten mit Stielansatz
- 10 Stk. Thymianzweige
- 10 Stk. Fenchelstiele
- 1 Stk. Halbe Limone
- 1 Stk. Halbe Zitrone

Zubereitungen:

Cherry Tomaten

Cherry Tomaten waschen und unten kreuzweise einschneiden. Im Salzwasser kurz blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Die Haut mit Daumen, Zeige- und Mittelfinger hochziehen.

Thymianzweige

Robuste und grosse Thymianzweige aussuchen, waschen und trocken tupfen.

Fenchelstiele

Zehn mittelgrosse Fenchelstiele ca. 50 mm gross in einer Fritteuse bei 170 °C backen, auf ein Küchenpapier legen und überschüssiges Fett wegtupfen.

Limonen- und Zitronen-Chips

Halbe Limone und Zitrone in 2 mm dicke Scheiben schneiden und im Leutersirup (Wasser / Zucker 1:1) tauchen, gut abstreifen, auf Backmatte legen und im Kombisteamer bei 80 °C niedriger Propellergeschwindigkeit trocknen, bis sie schön knackig sind.