



Am Ufer des Vierwaldstättersee's

Rezept von Andreas Schmid, Hotel Seeburg

Finalist HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia“ 2008 in der Kategorie „Auszubildende“

Zutaten:

Bloody Mary-Shot

- 500g Cherrytomaten
- 2 El Olivenöl
- 1 El weisser Balsamico
- 1 Tl Gin
- 20g Sauerrahm
- 2 dl Milch
- 50g Toastbrot (rund)
- 10Stk. Jakobsmuschel
- 20 Stk. Basilikum
- 10 Tranchen Speck



Bloody Mary-Shot

Zubereitung:

Cherrytomaten mit Gin Olivenöl und Balsamico mixen und passieren ins Glas füllen. Sauerrahm und Milch mixen mit Salz und Pfeffer Abschmecken danach oben auf den Shot geben. Toast dünn aufschneiden im Olivenöl kurz sautieren, Speck um die Jakobsmuschel wickeln und grillieren. Basilikum in der Friteuse frittieren. Toast-Chips auf das Glas legen und Jakobsmuschel drauflegen Basilikumblatt rein stecken.

Zutaten:

Kaninchenfilet

- 4 Stk. Kaninchenfilet
- 4 Stk. Rohschinken
- 10 Stk. Babykarotte
- 10g Bärlauchpesto
- 150g Kartoffelpüree





Kaninchenfilet

Zubereitung:

Kartoffelpüree mit Bärlauchpesto mischen in die Tartelettes füllen. Karotten dämpfen in Butter schwenken und würzen. Kaninchenfilet in Rohschinken Mantel wickeln und Sautieren.

Kaninchen und Karotte auf die Tartelettes geben.

Zutaten:

Ziegenkäse mit Chorizzo

- 50 Scheiben Chorizzo
- 50g Rucola
- 200g Ziegenkäse
- 10 Stk. Cherrytomate
- 100g Sauerrahm
- 20g Tomatenpesto

Ziegenkäse mit Chorizzo

Zubereitung:

Sauerrahm mit Pesto und dem Ziegenkäse mischen und in die Tartelettes füllen, mit Chorizzo und Rucola belegen. Cherrytomaten im Öl mit Salz & Pfeffer erwärmen und oben auf das Tartelette legen.

