



AMUSE GEULE WARM, FESTLICHES MENÜ

Rezept von Sven Gieseler, Best Western Premier Parkhotel Kronsberg in Hannover
Finalist HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia“ 2008 in der Kategorie „Ausgebildete“

Gratinierte Tomaten Tarte mit Büffel Mozzarella, getrockneten Tomaten, Morchel Pinienkern Pesto und frittierten Basilikum

Zutaten:

Amuse geule Warm, festliches Menü

- 10 Stk. Tartelettes
- 150 g Büffelmozzarella
- 20 g Pinienkerne
- 500 ml Fett zum fritieren
- 400 g rote Perle
- 1 Bund Basilikum
- 120 ml Olivenöl
- 2 Stk. Schalotten
- Rosenblüten Salz
- Schwarzer Pfeffer
- 50 g Morcheln getrocknet



Amuse geule Warm, festliches Menü:

Zubereitung:

Tomaten überbrühen und die Haut abziehen, dann vierteln und entkernen. Die Viertel auf ein Blech legen und mit dem Pfeffer und Rosensalz würzen und mit Olivenöl beträufeln, dann bei 90°C trocknen lassen. Schalotten schälen und in Würfel schneiden, ein Teil des Basilikum klein schneiden, alles zusammenfügen mit den gerösteten Pinienkerne und ein Pesto herstellen, danach die eingeweichten und kleingeschnittenen Morcheln hinzugeben. Basilikumblätter im Fett fritieren und auskühlen lassen. Den in kleinen Stücke geschnittenen Büffelmozzarella mit den getrockneten Tomaten im Tartelette rosettenförmig anordnen und mit Salz, Pfeffer würzen und mit etwas Olivenöl beträufeln, dann gratinieren und mit Pesto und dem frittierten Basilikum garnieren.

