



Dame-Bube-König

Rezept von Pascal Inauen, Hotel Hof Weissbad, Weissbad
Finalist HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes Phantasien“ 2008 in der Kategorie „Ausgebildete“

Zutaten:

Gebackene Peperoni

- 2 Stk. grosse rote Peperoni
- 2 Stk. grosse grüne Peperoni
- 2 Stk. grosse gelbe Peperoni
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer



Gebackene Peperoni

Zubereitung:

Alle Peperoni gut waschen und ganze Peperoni mit Olivenöl ausreichend einpinseln. Gut mit Salz und Pfeffer würzen. Bei 220 °C in der Ofenmitte backen bis die Peperoni dunkelbraun sind. Danach Peperoni in eine Schüssel geben und mit Klarsichtfolie luftdicht abdecken.

Nach ca. 15 Minuten Peperoni herausnehmen. Stiel und Kernen entfernen und Haut ablösen. Mit kreisförmigem Ausstecher (Durchmesser 4 cm) pro Peperoni fünf Kreise ausstechen (d.h. insgesamt 30 Kreise)

Tomaten-Basilikum-Gelee

- 5 reife Tomaten
- 3g Basilikum
- 1 Stk. Knoblauchzehe
- Thymian
- Salz
- Pfeffer
- 5cl Gin
- 3 Blatt Gelatine

Tomaten-Basilikum-Gelee

Zubereitung:

Alle Zutaten ausser der Gelatine zerkleinern und in den Mixer geben. Anschliessend den gemixten Brei in ein Passiertuch füllen. Die Flüssigkeit in einer Schüssel auffangen und ca. 1 Stunde stehen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.





Sud für Frischkäsemousse

5cl Weisswein
½ Charlotte
2 Stk. „Stüdeli“ Rosmarin

Sud für Frischkäsemousse

Zubereitung:

Die Charlotte grob schneiden und den Rosmarin grob hacken. Beides in Weisswein aufkochen. Danach ca. 5 min ziehen lassen. Anschliessend Sud absieden.

Frischkäsemousse

65g Cantadou (Provençal)
125g Magerquark
2 Blatt Gelatine
Salz
Pfeffer
Sud
100g geschlagener Rahm

Frischkäsemousse

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Cantadou, Magerquark und Sud mischen und zu einer glatten Masse rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gelatine in einer Pfanne auflösen und ein wenig Rahm dazu geben (zum angleichen). Danach zur vorher hergestellten Masse geben und darunter rühren. Sobald die Masse fester wird, den restlichen Rahm vorsichtig darunter heben. Mousse in einen Dressiersack abfüllen.

Frischkäsetürmchen

Zubereitung:

Pro Peperonifarbe je ein ausgestochener Kreis abwechslungsweise mit Frischkäsemousse in ein Türmchen-Förmchen (Durchmesser 4 cm) einschichten. Mit Peperoni beginnen. Auf die oberste Frischkäseschicht ein frisches Basilikumblatt giessen bis dieses bedeckt ist.

In Förmchen in den Kühlschrank stellen und anziehen lassen.

Türmchen stürzen und im HUG Universal Tartelette platzieren. Mit getrocknetem Brotkrusper garnieren.





Zutaten:

Oliven-Rosmarin-Tartelette-Füllung

- 2 kleine Tomaten
- 20g Ricotta
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Zwiebel
- ½ Chilischote
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Oliven-Rosmarin-Tartelette-Füllung

Zubereitung:

Tomaten an der Unterseite anritzen und im kochenden Wasser ca. 2min pochieren. Danach im Eiswasser abschrecken. Tomaten schälen und in viertel schneiden. Kerne entfernen. Tomatenfleisch in kleine Würfel schneiden. Chilischote entkernen. Zwiebeln, Knoblauch, und Chilischote fein hacken. Olivenöl in Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Chili im Öl andünsten. Anschliessend Tomatenwürfel dazugeben. Gut mischen und vom Herd nehmen. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Füllung in die HUG Oliven-Rosmarin-Tartelettes verteilen. Danach Ricotta mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Löffel auf die Tomaten-Masse in den Tartelettes geben. Mit einer Basilikumspitze und einer Parmesanspirale garnieren.

Zutaten:

Dörrtomaten-Rindsfilet am Spiess

- 160g Rindsfilet (portioniert in Scheiben à 16g)
- 2 ½ Dörrtomaten
- 1 Eichblattsalat
- Salz
- Pfeffer
- Schnittlauch





Dörrtomaten-Rindsfilet am Spiess

Zubereitung:

Rindsfilet in dünne Scheiben klopfen und anschliessend mit Salz und Pfeffer würzen. Dörrtomaten vierteln. Dörrtomate auf geklopftes Rindsfilet legen und zu einer Rose zusammenrollen. Rose auf Spiess stecken und in einer Bratpfanne oder auf dem Grill anbraten. Spiess auf Eichbettsalat anrichten. Mit Schnittlauch garnieren.

Dekorationen

(kann zuerst hergestellt werden)

Brotknsuper: Brot in sehr dünne Scheiben schneiden und im Ofen trocknen.

Parmesanspirale: Geriebener Parmesan in Linien auf Backpapier streuen. im Ofen bei ca. 200°C goldbraun backen. Herausnehmen und um einen Holzkellenstiel wickeln. Erkalten lasse und ablösen.

