



Kräuterbund

Rezept von Annette Gerber, Strandhotel Bèlvèdere
Finalist HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia“ 2008 in der Kategorie „Ausgebildete“

HUG Universal-Tartelette mit Homberger Ziegenfrischkäse und gegrilltem mediterranem Gemüse

Zutaten:

Mediterrane Kreation

- 10 Stk HUG Universal-Tartelettes
- 500 g Homberger Ziegenfrischkäse
- 30 g getrocknete Tomaten, in kleinen Würfeln
- 30 g schwarze Oliven, gehackt
- 5 g frische mediterrane Gartenkräuter, gehackt
- 1 x Salz und Pfeffer
- 2 Stk gelbe Peperoni
- 2 Stk rote Peperoni
- 2 Stk kleine Zucchini (Durchmesser ca. 3 cm)
- 10 Stk kleine Cherrytomaten
- 5 g frische mediterrane Gartenkräuter
- 20 ml Erdnussöl
- 1 x Salz und Pfeffer

Garnitüre:

- 10 Stk Pfannkuchen-Tuille, Safran
- 10 Stk Pfannkuchen-Tuille, Tomate
- 10 Stk Basilikumblätter, frittiert



Mediterrane Kreation

Zubereitung:

Homberger Ziegenfrischkäse, gewürfelte Trockentomaten, gehackte Oliven und gehackte Kräuter mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
Peperoni waschen, schälen, in Viertel schneiden, würzen, grillieren und Rondellen von ca. 3 cm Durchmesser ausstechen (von den Abschnitten kleine Perlen ausstechen für die Teller garnitur)
Zucchini waschen, in 3 mm dicke Rondellen schneiden, würzen und grillieren





Cherry-Tomaten kreuzweise einschneiden, kurz blanchieren und Haut heraufziehen. Tomaten in eine kleine Gratinplatte geben, würzen, mit wenig Öl beträufeln, Kräuter begeben und im Ofen bei 140 ° C ca. 15-25 min konfieren
HUG Universal-Tartelettes mit der Ziegenkäsemasse füllen und das Gemüse abwechslungsweise darauf verteilen, wenig Käsemasse in die Mitte spritzen und die Cherrytomate darauf setzen. Den Rand mit gehackten Kräutern bestreuen und das Tartelette mit Pfannkuchen-Tuille und Basilikum garnieren.

HUG Oliven-Rosmarin-Tartelettes mit Thunfisch-Tatar

- 10 Stk HUG Oliven-Rosmarin-Tartelettes
- 150 g Rosa Thunfisch
- 20 g getrocknete Tomaten, in kleinen Würfeln
- 20 g schwarze Oliven, gehackt
- 5 g frische mediterrane Gartenkräuter, gehackt
- 20 g Olivenöl, kaltgepresst
- ½ Stk Zitrone, Saft
- 1 x Salz und Pfeffer
- 1 x Tabasco
- 10 g kleine Rucolablätter

HUG Oliven-Rosmarin-Tartelette mit Thunfisch-Tatar

Zubereitung:

Rosa Thunfisch in kleine Würfel schneiden
Trockentomaten, Oliven, Kräuter, Olivenöl, Zitronensaft beifügen und mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken
Tartelette mit wenig Rucola auslegen und mit einem Quenelle Tatar füllen

Kurz gebratener rose Thunfisch mit gebrochnem Pfeffer

- 500 g Rosa Thunfischfilet, frisch
- 20 g Erdnussöl
- 10 g frische Gartenkräuter (Rosmarin, Thymian, Estragon)
- 1/2 Stk Zitrone, Raps
- 1x Salz und Pfeffer
- 20 g Erdnussöl
- 10 g gebrochener schwarzer Pfeffer





Kurz gebratener rosa Thunfisch mit gebrochenem Pfeffer

Vorbereitung:

Thunfischfilet in ca. 14 cm lange und ca. 2,5 cm dicke Streifen schneiden
Mit Erdnussöl, frischen Kräutern, Zitrone und Pfeffer marinieren
Salzen und im heissen Erdnussöl allseitig kurz scharf anbraten
Streifen schräg halbieren und je eine Seite mit gebrochenem schwarzen Pfeffer bestreuen

Sauerrahm-Kräutersauce

- 100 g Saurer Halbrahm
- 50 g Vollrahm, flüssig
- 5 g frische mediterrane Gartenkräuter
- 1 x Salz und Pfeffer

Garnitüre:

- 30 ml Balsamico-Reduktion
- 30 ml Basilikumöl
- 20 g schwarze Oliven, klein geschnitten
- 40 g Peperoni-Perlen (ausgestochen aus den Peperoni-Resten)
- 5 g kleine Rucolablätter

