



Lachs Zauber

(Universal-Tartelettes)

Rezept von Corinne Gämperle, Alters- und Pflegeheim Hofwis, Mosnang
Finalist HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia“ 2008 in der Kategorie „Auszubildende“

Vorspeise Lachs Zauber: Feines Lachs-Hüttenzauber mit exotischem Touch im Universal-Tartelette verbunden mit einer Gemüse-Variation auf Bärlauch-Mousse im Oliven-Rosmarin-Tartelette.

Zutaten:

Kokos-Lachs-Füllung

- 400g Hüttenkäse
- 55g Rachiachs Julienne (Streifen) geschnitten
- 45g frische Kokosraspeln
- 4 Essl. Kokosmilch
- 4 Essl. Kokossaft
- 5g Schnittlauch, gehackt

Kokos-Lachs Füllung

→ alles mischen

Zutaten:

Bärlauch-Mousse

- 55g Mascarpone
- 50g Magerquark
- 8 Blatt Bärlauch
- 1 Blatt Basilikum
- wenig Peterli
- 1 Essl. Olivenöl
- 2 Prisen Salz
- 2 Prisen Pfeffer





Bärlauch-Mousse (Oliven-Rosmarin-Tartl.)

→ mixen

Anrichten Lachs Zauber:

Das Universal-Tartelette mit der Kokos-Lachs Masse füllen

Das Oliven-Rosmarin Tartelette mit dem Bärlauch-Mousse zur Hälfte auffüllen, auf das Kokos-Lachs Tartelette setzen

Aus Rüebl, Peperoni, Gurken und Kohlräbli Brunoise (Würfelchen) schneiden und auf das Bärlauch-Mousse anrichten

Mit einer Lachstranche (Atlantik-Rauchlachs Luxor), Schnittlauch, Salat, Zwiebelsprossen, gemahlene Paprika und Koksnuß dekorieren

