



Mini Griechischer Salat mit Glasierten Spargelspitzen und frischen Salatblättern, Balsamico Dressing

Rezept von Pascal Schwarz, Hotel Worbenbad, Worben
Finalist HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia“ 2008 in der Kategorie „Auszubildende“

Zutaten:

- 30 Stk. Spargelspitzen
- 2 Stk. Tomaten
- Je eine gelbe & rote Peperoni
- ½ Stk. Gurke
- 1 Stk. Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- Worcherster Shiresauce
- Öl
- Balsamico



Mini Griechischer Salat mit Glasierten Spargeln

Vorbereitung:

Spargelspitzen im Salzwasser ca. 7 min kochen und im Eiswasser abschrecken
Spargeln vor dem Servieren mit Butter bepinseln und salzen
Gemüse waschen, Tomaten blanchieren und die Haut als Garniture gebrauchen,
rösten und in Brunoise schneiden
Mit den Würzmitteln marinieren und im Frigor ziehen lassen
30 Minuten vor dem servieren aus dem Frigor nehmen
Salatblätter waschen und in kleine Stücke zupfen

Zutaten:

100g Mischsalat bestehend aus Lollo, Eichblatt, Rosso und Frise

Frische Salatblätter

Vorbereitung:

Salatblätter waschen und in kleine Stücke zupfen





Zutaten:

Balsamico-Dressing

20g Schalotten
5g Knoblauch
110g Olivenöl
75g Balsamico
Salz
Pfeffer
Tabasco

Balsamico Dressing

Vorbereitung:

Schalotten und Knoblauch fein hacken und mit restlichen Zutaten mischen
Abschmecken und gut rühren

Oliven-Rosmarin gefüllt mit Portwein-Zwiebelchutney und Tomaten-Avocado-Tartar dazu Sauerrahmpestosauce

Zutaten:

Gefüllt mit Portwein-Zwiebelchutney

2 Stk. Zwiebel
35g Zucker
75g Aceto Balsamico
75g Portwein
Salz
Pfeffer weiss

Gefüllt mit Portwein –Zwiebelchutney

Vorbereitung:

Zwiebeln rüsten und emensieren
Zucker caramolisieren
Zwiebeln dazu und mit dem Portwein und Balsamico ablöschen und sirupartig einreduzieren
Abschmecken





Zutaten:

250g sonnengetrocknete Tomaten
100g reife Avocados
20g Zwiebeln gehackt
20g Tomatenpüree
15g Olivenöl
Basilikumjulienne
Salz
Pfeffer
Tabasco

Tomaten Avocado-Tartar

Vorbereitung:

Die Sonnengetrockneten Tomaten und die Avocados in Brunoise schneiden und im Olivenöl mit den Zwiebeln andünsten
Tomatieren und Abschmecken
Kaltstellen

Zutaten:

100g Sauerrahm
80g Rahm geschlagen
Pestopaste
Salz
Pfeffer

Sauerrahmpestosauce

Vorbereitung:

Sauerrahm mit dem geschlagenen Rahm mischen und mit flüssigem Rahm verdünnen bis es die gewünschte dicke hat.
Abschmecken und mit der Pestopaste hell grün färben





Kräutertuille mit Oliventapanade

Zutaten:

Kräutertuille

- 25g Orangensaft
- 5g Zitronensaft
- 125g Butter flüssig
- 250g Zucker
- 62g Mehl
- ca. 20g Pestopaste je nach Farbe

Kräutertuille

Vorbereitung:

Alle Zutaten miteinander mischen und 30 min. kühl stellen
Mit einer Form ausstreichen und 7 min. bei 160°C backen
Kurz auskühlen lassen danach über eine Terrineform, formen

Zutaten:

Oliventapanade

- 250g schwarz Oliven aus dem Glas
- Wenig Olivenöl zum Köttern

Oliventapanade

Vorbereitung:

Oliven und Olivenöl im Kötter fein kőttern bis es eine formbare Konsistenz ist

Restliche Garnituren:

Für Salat: Randenspaghetti, Sprossen, Radieschen, Essblume, Kerbel

Für Tomaten-Avocado-Tartar: Filoteig (Filoteig mit Eiklar bestreichen mit Sesam bestreuen und unter dem Salamander ablämmen), Tomatenschale durch Läuterzucker ziehen und 60min bei 90°C im Kombi Streamer Trocknen, Thymian)

Für Garniture: Sonnengetrocknete Tomatenjulienne, Essblume

