



## HUG Snack-Tartelettes Carré 7 cm mit Wachtelbrust in Aspik auf Mesclinsalat

Rezept von Armin Ludwig, törtchentörtchen, Köln  
1. Sieger HUG-Wettbewerb „Tartelettes Phantasia 2010“

Zutaten für 10 HUG Snack Tartelettes Carré 7 cm

### Zutaten:

#### Wachtelbrust

5 Wachtelbrüste  
10 Orangenfilets  
Zesten einer Orange  
200 ml Hühnerfonds  
3 Blatt Gelatine  
50 ml Weißwein  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
Salz, Pfeffer,  
Petersilie, Thymian

#### Salat

70 g Mesclinsalat

#### Vinaigrette

40 g Olivenöl  
10 g Balsamicoessig  
40 g Orangensaft  
20 g Geflügelfonds  
Salz, Pfeffer  
Petersilie, Schnittlauch  
1/2 Schalotte  
1/4 Knoblauchzehe

#### Deko

10 Pekanüsse  
190 g Zucker  
15 g Glucose  
30 g Wasser



### Zubereitung:

**Wachtelbrust in Aspik** Die Wachtelbrüste mit Knoblauch und klein gewürfelter Schalotte und Thymian in Olivenöl scharf anbraten, mit Weißwein ablöschen. Anschließend herausnehmen und in kleine Würfel schneiden. Die Orangenfilets halbieren. Die gewürfelte Wachtelbrust mit den Orangenstückchen und Zesten in 5 cm große Halbkugeln füllen.

**Aspik** Den Geflügelfond etwas einkochen lassen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die ausgedrückte Gelatine im Fond auflösen. Mit dem Gelee die Halbkugeln ausfüllen, im Kühlschrank fest werden lassen.

**Salat** Vinaigrette: Alle Zutaten zusammengeben und mit den Gewürzen abschmecken. Salat putzen, waschen.

**Deko** Zucker, Glucose und Wasser karamellisieren und auf ein Silpat geben. Etwas abkühlen lassen und den Zucker zum Seidenglanz ziehen. An einer Seite dünn ausformen. Die Pekanuss sofort mit dem Karamell hauchdünn umschließen und einen Faden ziehen.

**Anrichten:** Die Vinaigrette mit dem Salat vermischen und alsdann die Tartelettes randhoch befüllen. Die gefüllte Halbkugel mittig auf das Tartelette setzen. Als letztes die karamellierte Pekanuss ansetzen. Kalt servieren.

