



## HUG Snack-Tartelettes Carré 7 cm Jakobsmuscheln mit Fenchelschäumchen auf süßem Gemüse

Rezept von Armin Ludwig, törtchentörtchen, Köln

1. Sieger HUG-Wettbewerb „Tartelettes Phantasia 2010“

Zutaten für 10 Stück Snack-Tartelettes Carré 7 cm

### Zutaten:

#### Gemüse

450 g Süßkartoffeln  
250 g Fenchel  
250 g Zuckermöhren  
3 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
Brauer Zucker  
Meersalz, Pfeffer  
Schnittlauch

#### Fenchelschäumchen

300 ml Wasser  
2 g Fenchel  
1 g Lecitin

#### Muscheln

10 Jakobsmuscheln  
Olivenöl

#### Schinkenchips

5 Scheiben roher Schinken  
Olivenöl

#### Deko

Schnittlauch



### Zubereitung:

**Gemüse:** In Würfel geschnittene Süßkartoffeln, Fenchel und Möhren blanchieren, anschließend mit klein gehackten Schalotten und der Knoblauchzehe in braunem Zucker bissfest schmoren. Mit Meersalz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer abschmecken.

**Muscheln:** Die Jakobsmuscheln in heißem Olivenöl 2 Minuten beidseitig anbraten. Salzen und pfeffern. 5 Minuten in der Pfanne ruhen lassen.

**Schinkenchips:** In der Zwischenzeit den rohen Schinken in längliche Chips zuschneiden und in der Pfanne kross braten.

**Fenchelschäumchen:** Mit Fenchel aromatisiertes Wasser mit Lecitin aufschäumen. (Stabmixer)

