



HUG Butter-Blätterteig-Tartelettes mit Brombeer-Birnen-Füllung

Ein exklusives HUG Dessert – speziell kreiert von Spitzenkoch Oskar Marti, Restaurant Moospinte, Münchenbuchsee

Rezept für ca. 20 HUG Butter-Blätterteig-Tartelettes Ø 8,5 cm

Zutaten

- 75 g Zucker
 - 25 g Joghurt
 - 2 Blatt Gelatine
 - 250 g geschlagener Rahm
 - Parakresse*
 - Portulakblüten*
 - 2 Williamsbirnen, geschält und in dünne Streifen geschnitten
 - 100 g Brombeerpüree, mit 20 g Puderzucker durchsetzt
- * ersatzweise können auch Kapuzinerkresseblüten oder Pfefferminze verwendet werden



Zubereitung:

Brombeerpüree mit Zucker leicht erwärmen. Gelatine im Wasserbad auflösen, auspressen, mit dem Joghurt vermengen und unter die Brombeermasse geben, leicht auskühlen lassen und zuletzt den Rahm darunter ziehen. Danach in eine hohe Schüssel geben und auskühlen lassen.

Die Tartelettes mit Birnenscheiben auslegen. Die Brombeermousse mit einem Esslöffel abstechen und einfüllen. Mit gezupften Parakresseblüten würzen, mit Brombeeren ausgarnieren und die restlichen 10 Blätterteig-Tartelettes draufsetzen, so dass eine Muschel entsteht.

Auf Teller anrichten, mit Portulakblüten und dem mit Puderzucker durchsetzten Brombeerpüree ausgarnieren.

