

HUG Rezept-Ideen



HUG Mini Universal-Tartelettes Schiffli mit einem Mousse von getrockneten Tomaten

Rezept von Herr Harald Kammermeier, Hotel Schweizerhof in CH-6002 Luzern.

Rezept für ca. 80 HUG Mini Universal-Tartl. Schiffli 6 cm

Zutaten:

200 g	getrocknete Tomate
100 g	Vollrahm
5 g	Staubzucker
10 g	Gin
10 g	Bouillon
2 Bl.	Gelatine
200 g	Schlagrahm
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung:

Das Öl der getrockneten Tomaten leicht ausdrücken. Den Vollrahm dazugeben und mit einem Stabmixer zu einer glatten Masse mixen (oder im Paco Jet Kübel einfrieren und anschliessend mit dem Paco Jet mixen).

Staubzucker, Gin und Bouillon mischen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, auspressen. Gelatine dem Gin/Bouillon/Zuckergemisch begeben und das ganze in einem Wasserbad erwärmen bis die Gelatine aufgelöst ist. Anschliessend den Tomaten/Rahm-Mix begeben und glatt rühren.

Den geschlagenen Rahm unter die Masse heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Mousse 5 Stunden kalt stellen. Mit einem Dressiersack das Mousse in die Tartelettes spritzen oder kleine Nocken abstechen und in die Tartelettes setzen.

Mit Cherry-Tomaten, Oliven und Kerbel garnieren.

HUG Mini Universal-Tartelettes rund mit Waldorfsalat und Walnüssen

Rezept von Herr Harald Kammermeier, Hotel Schweizerhof in CH-6002 Luzern.

Rezept für ca. 80 HUG Mini Universal-Tartelettes rund 3,8 cm

Zutaten:

600 g	Knollensellerie
200 g	Äpfel
100 g	Mayonnaise
50 g	Sauerrahm
20 g	Walnüsse
20g	Kerbel

Zubereitung:

Der Knollensellerie und die Äpfel schälen und in feine Streifen schneiden.

Die Mayonnaise und den Sauerrahm dazugeben und verrühren.

Mit Salz, Zitronensaft und Cayenne-Pfeffer abschmecken.

Mit Walnüssen und Kerbel fertig garnieren.