



## HUG Snack Tartelettes mit glasierter Kalbshaxe, Lauch und Bärlauch

Eine exklusive HUG Hauptspeise – speziell kreiert von Spitzenkoch Oskar Marti, Restaurant Moospinte, Münchenbuchsee

Rezept für ca. 10 HUG Snack-Tartelettes 9 cm

### Zutaten

- 1 Kalbshaxe; ausgebeint, gebunden und im Ofen glasiert
- 350 g gebleichter Lauch der Länge nach halbiert und in Streifen geschnitten
- 50 g gehackter, frischer Bärlauch
- 1dl Olivenöl
- 2 ½ dl Rahm
- Salz und Pfeffer
- 1 Schuss Noilly Prat
- Lauchheu
- 100gr Lauch; in Streifen geschnitten und in 160°C heissem Öl gebacken
- 1dl kräftige Kalbsfond von der Haxe



### Zubereitung:

Olivenöl in der Pfanne leicht erhitzen, und den Lauch kurz andünsten. Bärlauch, Noilly Prat, Salz und Pfeffer begeben, mit Rahm auffüllen und cremig einkochen lassen.

Das Gemüse in die Tartelettes füllen. Die Haxe in feine Scheiben schneiden, die Tartelettes damit belegen, mit etwas Kalbsfond beträufeln und mit gebackenem Lauchheu bestreuen. Sofort servieren.

Tipp: An Stelle einer Kalbshaxe kann auch ein Schmor- oder Lammbraten verwendet werden.

