



Sauerampfer-Tartelettes mit Gurken-Drink



Rezept von Silvio Germann



Zubereitung	40 Min.
Ruhezeit	30 Min.
Garzeit	12 Min.
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

Sauerampfer-Mousse

- 1½ Blatt Gelatine
- 200 g saurer Halbrahm
- 40 g Sauerampfer, grob geschnitten
- 1 Limette, etwas Saft
- 1 TL Aceto Balsamico bianco
- ½ TL Salz

Eingelegte Gurken

- 250 ml Aceto Balsamico bianco
- 175 ml Wasser
- 75 g Zucker
- 25 g Salz
- 400 g Snack-Gurken, in feine Scheiben gehobelt

Tartelettes

- 300 g Weissmehl
- 150 ml Wasser





Liebstockel-Creme

80 ml Aceto Balsamico bianco
50 g Liebstockel, Blätter abgezupft
2 Eigelb
30 g Zucker
¼ TL Salz
200 ml Sonnenblumenöl

Drink

3 Gurken, in Stücken
15 g Ingwer, in Stücken
1 Limette, ½ Saft
20 g Zitronenverveine, fein geschnitten
1 EL grobkörniger Rohrzucker
1 Eiweiss
Eiswürfel
etwas Verveine-Tee, zu einem Pulver zerstoßen

Anrichten

10 g Sauerampfer, in feinen Streifen
Kapuzinerkresse, nach Belieben

Sauerampfer-Mousse

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser ca. 5 Minuten einweichen. Saurer Halbrahm und Sauerampfer in einen Standmixer geben, fein pürieren, durch ein Sieb streichen. Die Hälfte davon in eine kleine Pfanne geben, heiss werden lassen, Gelatine begeben, gut verrühren, mit der restlichen Masse mischen. Masse mit etwas Limettensaft, Aceto und Salz abschmecken, auf einem kleinen Blech ca. 1 cm dick ausstreichen, zugedeckt ca. 4 Stunden kühlstellen. Mit einem Ausstecher (ø2.5 cm) 16 Rondellen ausstechen.

Eingelegte Gurken

Aceto, Wasser, Zucker und Salz in eine Pfanne geben, unter Rühren aufkochen. Gurken-Scheiben in ein sauberes Einmachglas geben, heissen Einlege-Sud darübergiessen, zugedeckt ziehen lassen.

Tartelettes





Mehl und Wasser in eine Schüssel geben, zu einem glatten Teig kneten, zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen. Garraum mit Heissluft auf 160 °C vorheizen. Teig portionenweise ca. 1 mm dick auswallen, mit einem Ausstecher (ca. ø5 cm) Rondellen ausstechen, in die vorbereiteten Förmchen legen, leicht andrücken. Förmchen auf ein Blech stellen, Blech in den vorgeheizten Garraum schieben, ca. 12 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, kurz etwas abkühlen lassen, aus den Förmchen nehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen.

Liebstöckel-Creme

Aceto und Liebstöckel in ein hohes Gefäss geben, sehr fein mixen, durch ein Sieb streichen, zurück ins hohe Gefäss füllen. Eigelb, Zucker und Salz begeben, daruntermixen. Sonnenblumenöl langsam, in einem dünnen Strahl dazugiessen, weitermixen, bis eine Creme entsteht. Creme in einen Spritzbeutel umfüllen, bis zum Servieren kühlstellen.

Drink

Gurken und Ingwer entsaften. Limettensaft, Verveine, Zucker und Eiweiss begeben, gut verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Flüssigkeit portionenweise mit etwas Eis in einen Shaker geben, ca. 2 Minuten gut shaken, durch ein Sieb in gekühlte Martini-Gläser giessen. Drink mit etwas Verveine-Pulver bestäuben.

Anrichten

Tartelettes auf einer Platte verteilen, je eine Mousse-Rondelle in die Mitte setzen. Gurken-Scheiben aus dem Sud nehmen, etwas abtropfen, eingedreht auf die Mousse-Rondellen legen, dabei in der Mitte etwas Platz lassen. Etwas Creme in die freigelassene Mitte spritzen, Sauerampfer und Kapuzinerkresse darauf verteilen, mit dem Drink sofort servieren.

Garschritte

Garraum auf 160 °C mit Heissluft (vor)heizen

Vorheizen beendet. Gargut einschieben.

Heissluft 160 °C während 12 Min.

Tipps

für die, die es gerne mit Alkohol mögen, 8 cl Gin zur Gurken-Flüssigkeit geben, dann wie beschrieben portionenweise shaken.

Zubehör

Kuchenblech

Für 16 Mini-Tartelette-Förmchen je ca. ø4.5 cm, gefettet

4 Martini-Gläser





Zusätzliche Informationen

Erstellt am

11.04.2024

