

Gemüsetartar-Törtchen

50 g feine Karottenwürfelchen
50 g feine Selleriewürfelchen
30 g feine Lauchwürfelchen

Karotten-, Sellerie- und Lauchwürfelchen im Salzwasser oder in der Mikrowelle kurz blanchieren, dann kalt abschrecken und gut abtropfen.

100 g feine Gurkenwürfelchen
1 Apfel in feinen Würfelchen
70 g feine Gruyere-Würfelchen
1 Bund Schnittlauch, geschnitten
1 TL Petersilie gehackt

Alle Zutaten zu dem blanchierten Gemüse geben und vermischen.

1 TL Senf
6 EL Chanteneige
Salz, Pfeffer, Aromat
1 EL Apfelessig

Senf, Frischkäse, Gewürze und Essig mischen und abschmecken.

Erst kurz vor dem Servieren mit dem Gemüsetartar mischen! Sonst zieht die Masse zuviel Wasser.

Kartoffelmousse-Scheiben

150 g Kartoffeln (mehlig)
40 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat
2 Blatt Gelatine, eingeweicht
1 dl Rahm, halbsteif geschlagen

Die Kartoffeln weich kochen und gut ausdampfen, dann durch das Passevite treiben. Butter, Gewürze und die ausgedrückte Gelatine beimischen. Etwas auskühlen, dann den Rahm darunter heben und abschmecken.

Die Kartoffelmasse in eine runde Vorratsdose, Durchmesser ca. 8cm, füllen und 3 Stunden kalt stellen.

Anrichten: Kartoffelmousse in 5mm dicke Scheiben schneiden und je eine Scheibe in die Mitte eines Tellers geben. Die Tartarmasse zylinderartige darauf aufschichten und mit je einer Kartoffelmousse-Scheibe abschliessen. Vinaigrette oder mit Olivenöl verdünnte Pestosauce darüber geben und mit zwei, drei kleinen Salatbouquets anrichten.

steiertisch