



FRÜHLINGSTARTELETTES MIT ARTISCHOCKENMOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Stabile Masse trotz luftiger Konsistenz



25



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

FÜR DAS ARTISCHOCKENMOUSSE

200 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
100 g	Zwiebel(n), fein gehackt
	Butter
	Zucker
300 g	Artischocken, gewürfelt
40 ml	Balsamico Essig, weiss
	Salz und Pfeffer
50 ml	Klare Gemüsebouillon
12	HUG Snack-Tartelettes Ø 9 cm Stück à 26 g

FÜR DAS RUCOLAPESTO

100 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
120 g	Rucola
100 ml	Olivenöl
40 g	Pinienkerne, geröstet
	Zitronenschale, fein gerieben

FÜR DEN SALAT

200 g	Artischockenherzen, gewürfelt
400 g	Cherrytomaten
400 g	Spargeln, gekocht
100 g	Rucola
12 kleine	Ei(er), hartgekocht
	Balsamico Essig, weiss

ZUBEREITUNG

1. Für das Mousse die Zwiebeln leicht karamellisieren. Artischocken dazugeben und mit Essig ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auskühlen lassen. Artischocken fein pürieren und durch ein Sieb streichen.
2. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Bouillon dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Artischockenpüree beimengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In HUG Snack-Tartelettes füllen und mindestens 4 Stunden kühlen.
3. Gemüsesuppe dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Artischockenpüree beimengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In HUG Snack-Tartelettes füllen und mindestens 4 Stunden kühlen.
5. Für das Pesto den Rucola kurz blanchieren und sofort in kaltes Wasser geben. Rucola mit den anderen Zutaten aufmixen.
6. Den Salat mit etwas Essig und Pesto marinieren und mit den Tartelettes anrichten.