

Meeresfrüchte-Tartelettes

Für zwei Personen

Für die Tartelettes:

1 Pck. Blätterteig Öl

Für die Füllung:

6 Riesengarnelen, mit Schale	2 Jakobsmuscheln	1 Karotte
1 Fenchelknolle	1 EL Essig	1 EL Olivenöl
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Mayonnaise:

1 Ei	1 EL Senf	1 EL dunkle Misopaste
200 ml Sonnenblumenöl		

Für die Garnitur:

1 Zweig Dill	2 EL Forellenkaviar	essbare Blüten, zur Garnitur
--------------	---------------------	------------------------------

Für die Tartelettes:

Den Backofen auf 220 Grad Heißluft vorheizen.

Blätterteig halbieren, mit Mehl bestäuben und diagonal ausrollen.

Tarteformen einfetten und Teig rund ausstechen. Teig in die Formen geben, mit einer anderen Form beschweren und im Ofen für ca. 10 Minuten blindbacken. Tartelettes aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Für die Füllung:

Pfanne mit Öl erhitzen und Garnelen in der Schale darin von allen Seiten angaren. Herausnehmen, aus der Schale lösen und in feine Würfel schneiden. Jakobsmuscheln ebenfalls kleinhacken und beides miteinander vermischen.

Gemüse schälen und in ganz feine Würfel schneiden. Diese in der Garnelenpfanne anschwitzen. Pfanne vom Herd nehmen und Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer dazugeben und gut verrühren. Meeresfrüchte dazugeben.

Für die Mayonnaise:

Ei in einen hohen Messbecher schlagen. Senf, Salz und Pfeffer dazugeben und langsam Öl hingießen. Dabei mit dem Stabmixer anfangen zu mixen und eine Mayonnaise herstellen. Am Ende Misopaste einrühren.

Für die Garnitur:

Dill vom Zweig zupfen. Forellenkaviar und Blütenblätter als Garnitur verwenden.

Tartelettes auf Tellern anrichten, mit Mayonnaise befüllen, Meeresfrüchte-Gemüse daraufgeben, mit Forellenkaviar, Dill und Blütenblättern garnieren und servieren.

Nelson Müller am 16. Februar 2024