Tartelettes mit Königskrabbe

Besondere Empfehlung / Vorspeise

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	5	$$	30min	15min

Hallo! Für diese zweite Vorspeise der Weihnachtskollektion 2024 machen wir ein kleines Tartelette aus Brickteig, das mit einem Tartar von Königskrabbe mit Apfel, Sellerie und kandierter Zitrone belegt wird. Für noch mehr Frische füge ich ausserdem eine Rosette aus mariniertem weissem Rettich und eine Mischung aus jungen Sprossen hinzu. Dieses Rezept ist eine Augenweide und super einfach zu kochen. Allerdings empfehle ich dringend, die Tartelettes kurz vor dem Servieren anzurichten, damit der Tortenboden knusprig bleibt.

Liste des ingrédients

Für die Tortenböden

1 Packung Brick-Teigblätter

20 g Butter

Für das Krabbentatar

2 gekochte Arme von Königskrabben

1 Stange Sellerie

1/2 säuerlicher Apfel

1/4 kandierte Zitrone

1/2 Bund Kerbel

1/2 Bund Schnittlauch

1/4 Bund Estragon

2 EL Mayonnaise (selbstgemacht oder aus dem Handel)

1 TL Wasabi-Paste

1/4 TL Cayennepfeffer

Salz und Pfeffer

Für die Garnitur

1/4 weisser Rettich

2 EL Reisessig

Junge Sprossen

Étapes de préparation

1

Für die Tortenböden schneidest du die Brickblätter auf die Grösse deiner Tarteformen zu, schmilzt die Butter und bestreichst ein Blatt, legst ein weiteres Blatt darüber, legst sie in die Form mit einer weiteren Form darauf, um beim Backen ein Gewicht zu haben und eine gleichmässige Form zu erhalten.



2

Schiebe die Böden für 10–15 Minuten in den auf 190°C vorgeheizten Backofen, bis sie schön goldbraun und knusprig sind. Lass sie auf Raumtemperatur abkühlen.



3

Für das Tatar aus dem Sellerie und dem Apfel kleine Würfel machen, die kandierte Zitrone, Kerbel, Schnittlauch und Estragon fein hacken.



4

Das Fleisch der Krabbenschere mit den Zutaten aus dem vorherigen Schritt, der Mayonnaise, dem Wasabi und dem Cayennepfeffer vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5

Für die Garnituren den Rettich in dünne, 1mm dicke Scheiben schneiden und diese dann 20 Minuten vor dem Reisessig an einem kühlen Ort marinieren.



6

Richte die Tartelettes mit dem Tartar auf dem Teigboden an, dann eine Rosette aus Rettich darauf anrichten und mit etwas jungen Sprossen abschliessen.Richte die Tartelettes mit dem Tartar auf dem Teigboden an, dann eine Rosette aus Rettich darauf anrichten und mit etwas jungen Sprossen abschliessen. En Guete!

