



Sorrel-tarteletter med agurkedrik



Opskrift af Silvio Germann



Tilberedning 40 Min.
Hviletid 30 Min.
Tilberedningstid 12 Min.
Apparat CombairSteamer V2000 fra 2021

Sorrel-mousse

1½ blad gelatine
200 g sur, let fløde
40 g Sorrel, groft snittet
1 lime, lidt saft
1 tsk aceto-balsamico
½ tsk salt

Syltede agurker

250 ml aceto-balsamico
175 ml vand
75 g sukker
25 g salt
400 g snack-agurker, høvlet i fine skiver

Tarteletter

300 g hvedemel
150 ml vand





Løvestikkecreme

80 ml aceto-balsamico
50 g løvestikke, afrevne blade
2 æggeblomme
30 g sukker
¾ tsk salt
200 ml solsikkeolie

Drik

3 agurk, i stykker
15 g ingefær, i stykker
1 lime, ½ saft
20 g citronverbena, fintsnittet
1 spiseske grovkornet
råsukker
1 æggehvide
isterninger
en smule verbenate, stødt

Anretning

10 g sorrel, i tynde strimler
nasturtium, efter behag

Sorrel-mousse

Læg gelatinen i blød i en skål med koldt vand i ca. 5 minutter. Kom sur, let fløde og sorrel i en blender, blend det til en fin puré, og passér gennem en sigte. Kom halvdelen af denne masse i en lille gryde, varm den, tilsæt gelatine, rør godt, bland med resten af massen. Smag massen til med lidt limesaft, aceto og salt, fordel den på en lille tallerken med en tykkelse på ca. 1 cm, dæk den til, og stil den koldt i ca. 4 timer. Udstik 16 rondeller (ø2,5 cm) ud med en udstikker.

Syltede agurker

Tilsæt aceto, vand, sukker og salt til en gryde, og bring det i kog under omrøring. Hæld agurkeskiverne i en ren konserveringskrukke, hæld varm syltelage over dem, og lad dem trække tildækket.

Tarteletter





Kom mel og vand i en skål, ælt til en glat dej, dæk til og lad det hvile i ca. 30 minutter. Forvarm ovnen med varmluft til 160 °C. Rul dejen ud i portioner, til den er ca. 1 mm tyk, udstik rondeller (ca. ø5 cm) med en udstikker, læg dem i de klargjorte forme, pres let. Placer formene på en plade, skub pladen ind i den forvarmede ovn, bag i ca. 12 minutter, indtil rondellerne er gyldenbrune. Tag formene ud, lad dem køle lidt af, tag rondellerne ud af formene, lad dem køle af på en rist.

Løvsstikkecreme

Kom aceto og løvsstikke i en høj beholder, bland meget fint, passér gennem en sigte, og hæld blandingen tilbage i den høje beholder. Tilsæt æggeblommer, sukker og salt, under omrøring. Tilsæt langsomt solsikkeolie, i en tynd stråle, fortsæt med at blande, indtil der dannes en creme. Overfør cremen til en sprøjtepose, og sæt den koldt, indtil den skal serveres.

Drik

Pres agurker og ingefær. Tilsæt limesaft, verbena, sukker og æggehvite, og rør godt, indtil sukkeret er opløst. Hæld væske i portioner med lidt is i en shaker, ryst den godt i ca. 2 minutter, og hæld den gennem en sigte i afkølede martiniglas. Drys lidt verbenapulver på drikken.

Anretning

Fordel tarteletterne på en tallerken, og placer en rondel mousse i midten af hver tartelet. Fjern agurkeskiverne fra lagen, dryp dem lidt af, læg dem bøjet indad på mousse-rondellerne, og efterlad lidt plads i midten. Sprøjt lidt creme ind i midten, fordel sorrel og nasturtium ovenpå, servér straks sammen med drikken.

Tilberedelsestrin

(For)varm ovnrummet til 160°C i Varmluft

Handling

Varmluft 160°C i 12 Min.

Tips

Hvis du gerne vil have alkohol i, kan du hælde 8 cl gin i agurkevæsken og derefter ryste hver portion i shakeren som beskrevet.

Tilbehør

Bradepande

Til 16 mini-tarteletforme, hver ca. ø4,5 cm, smurt

4 martiniglas

