



RANDENMOUSSE MIT LARDO COLONNATA AN APFELVINAIGRETTE



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Alkohol- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS RANDENMOUSSE

1 Randen, gegart, gewürfelt

1 EL Zitronensaft

4 TL Meerrettich, fein gerieben

0.5 TL Salz

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

100 ml Vollrahm, geschlagen

FÜR DIE APFELVINAIGRETTE

2 EL Apfelessig

40 ml Olivenöl

1 TL Zucker

2 TL Meerrettich, fein gerieben

1 Apfel

Salz und Pfeffer, nach Bedarf

FÜR DIE GARNITUR

Lardo Colonnata

Randenchips

ZUBEREITUNG

1. Für das Mousse: Randen pürieren, Zitronensaft und Kren dazumischen und abschmecken.
2. QimiQ glatt rühren. Randenpüree und geschlagenen Rahm unterheben.
3. Masse in Förmchen füllen und zugedeckt ca. 3 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Für die Vinaigrette: Alle Zutaten zusammen gut vermischen und abschmecken.
5. Mousse aus den Förmchen stürzen und mit Vinaigrette, Lardo Colonnata und Rübenchips servieren.