



TOPINAMBUR-ORANGEN-MOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



mittel

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
300 g	Topinambur, geschält
0.5	Zwiebel(n), geschält
2 EL	Butter
125 ml	Weisswein
250 ml	Gemüsebouillon
0.5 TL	Salz
60 g	Frischkäse
	Orange(n), Saft und fein geriebene Schale
1 Prise(n)	Muskatnuss, gemahlen
125 ml	Vollrahm

ZUM GARNIEREN

	Radicchio
	Nüsslisalat
	Orange(n), geschält

ZUBEREITUNG

1. Topinambur mit Zwiebeln in der Butter anschwitzen.
2. Mit Weisswein ablöschen und etwas reduzieren lassen. Mit Gemüsefond oder Wasser aufgiessen und salzen. Das Ganze weich kochen und reduzieren lassen bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.
3. Mit einem Stabmixer fein pürieren, Masse gut auskühlen lassen.
4. QimiQ glatt rühren. Frischkäse, Orangensaft und -schale und Muskatnuss dazumischen. Geschlagenen Rahm unterheben.
5. Mousse in eine Schüssel füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
6. Mit einem Löffel Nockerl ausstechen und mit Radicchio-, Feldsalattblättern und Orangenfilets auf Tellern anrichten und servieren.