



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.