



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 10 PORTIONEN

FÜR DAS RANDENMOUSSE

750 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
3 Randen, gegart, gewürfelt
30 ml Zitronensaft
40 g Meerrettich, fein gerieben
6 g Salz
300 Vollrahm

FÜR DIE APFELVINAIGRETTE

20 ml Apfelessig
40 ml Olivenöl
0.5 TL Zucker
12 g Meerrettich, fein gerieben
3 Äpfel, rot
Salz und Pfeffer, nach Bedarf

FÜR DIE GARNITUR

Lardo Colonnata
Randenchips

ZUBEREITUNG

1. Für das Mousse: Randenwürfeli pürieren, Zitronensaft und Meerrettich daruntermischen, würzen.
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.