



WILDMOUSSE MIT PREISELBEER-APFEL-RAGOUT



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Ungekühlt lagerbar
- Alkohol- und säurestabil
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar



25



mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS MOUSSE

300 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

400 g Hirschfleisch

80 g Durchzogener Selchspeck, gehackt

Pökelsalz

Salz

Pfeffer

Wacholderbeeren

Thymian

Crushed Ice

80 ml Wildglace

40 ml Weinbrand

20 ml Portwein

FÜR DAS RAGOUT

2 Äpfel, säuerlich, in Spalten geschnitten

60 ml Weisswein

20 ml Calvados

80 g Zucker

1 Zitrone(n), gepresst

1 Prise(n) Zimt

Gewürnelken, gemahlen

1 TL Stärke, z.B. Maizena

4 Äpfel, säuerlich, gewürfelt

150 g Preiselbeeren

ZUBEREITUNG

1. Für das Mousse: Das Hirschfleisch scharf anbraten und fein faschieren.
2. Hirschfleisch mit Selchspeck 10 Minuten tiefkühlen.
3. Mit den Gewürzen fein kuttern (nicht zu lange).
4. Farce durch ein Sieb streichen und auf crushed ice glatt rühren.
5. Wildglace, Weinbrand und Portwein vorsichtig unterziehen und kühlen.
6. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
7. Farce dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

8. Für das Ragout: Die Apfelspalten mit Weisswein, Calvados, Zucker, Zitronensaft und Gewürzen aufkochen und mit Maisstärke binden. Auskühlen lassen und mit Stabmixer pürieren. Apfelwürfel und Preiselbeeren unterheben und kühlen.
9. Aus dem Mousse Nocken ausstechen, mit Apfelragout und einem mit Himbeer-Walnuss-Dressing marinierten Vogerlsalat servieren.