



RANDENMOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

180 g Randen, gegart

125 Vollrahm

1 EL Olivenöl

Salz

schwarzer Pfeffer, gemahlen

Kümmel, gemahlen

2 Orange(n), fein geschnitten

0.5 Orange(n), fein geriebene Schale

Blattsalat

ZUBEREITUNG

1. QimiQ, Randen, Olivenöl, Gewürze und Orangenschale mit einem Stabmixer fein pürieren. Geschlagenen Rahm unterheben.
2. In eine Form füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
3. Mousse mit einem in heißes Wasser getauchten Löffel ausstechen und mit Orangenfilets und etwas Salat servieren.