



TAFELSPITZSÜLZE MIT APFEL-KREN-MOUSSE (HAAS)



QimiQ AVANTAGES

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)
- Längere Präsentationszeit



15

INGRÉDIENTS POUR 6 FORMRINGE Ø 6,3 CM

6 Scheibe(n) Vollkornbrot

FÜR DAS SÜLZCHEN

200 g Tafelspitz, cuit

100 g Wurzelgemüse, Brunoise

1 Haas Instant Gelatine

250 ml Rindsuppe

FÜR DAS MOUSSE

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

125 g Apfelmus, Konserve

20 g Raifort, râpée

Sel et poivre

125 ml Crème entière, fouetté

PRÉPARATION

1. Für das Sülzchen Fleisch und Gemüse schneiden, Gelatine in die warme Suppe einrühren. Alles vermengen und etwas überkühlen lassen.
2. Für das Mousse QimiQ Classic, Apfelmus, Kren und Gewürze aufmixen und die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
3. Schwarzbrot mit dem 6,3 cm Ring ausstechen. Brotscheiben in die Formringe legen, eine dünne Schicht Mousse drauf geben und kühlen. Etwas von der Sülze auf das Mousse geben und kühlen.
4. Diesen Vorgang wiederholen bis der Ring voll ist. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).