



# ROTE RÜBENMOUSSE 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 4 PORTIONEN

### FOR THE MOUSSE

**1** Rote Rübe(n), gegart, gewürfelt

**1 EL** Zitronensaft

**4 TL** Kren, fein gerieben

**0.5 TL** Salz

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**100 ml** Sahne 36 % Fett, geschlagen

### FÜR DIE APFELVINAIGRETTE

**2 EL** Apfelessig

**40 ml** Olivenöl

**1 TL** Zucker

**2 TL** Kren, fein gerieben

**1** Apfel

Salz und Pfeffer, nach Bedarf

### FÜR DIE GARNITUR

Lardo Colonnata

rote Rübenchips

## ZUBEREITUNG

1. Für das Mousse: Rote Rüben pürieren, Zitronensaft und Kren dazumischen und abschmecken.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Rotes Rübenpüree und geschlagenen Schlagobers 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.