



# TOPINAMBUR-ORANGEN-MOUSSE



## QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

<b>250 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>300 g</b>	Topinambur, geschält
<b>0.5</b>	Zwiebel(n), geschält
<b>2 EL</b>	Butter
<b>125 ml</b>	Weißwein
<b>250 ml</b>	Gemüsebrühe
<b>0.5 TL</b>	Salz
<b>60 g</b>	Frischkäse
	Orange(n), Saft und fein geriebene Schale
<b>1 Prise(n)</b>	Muskatnuss, gemahlen
<b>125 ml</b>	Schlagobers 36 % Fett

## ZUM GARNIEREN

	Radicchio
	Vogelersalat
	Orange(n), geschält

## ZUBEREITUNG

1. Topinambur mit Zwiebeln in der Butter anschwitzen.
2. Mit Weißwein ablöschen und etwas reduzieren lassen. Mit Gemüsebrühe oder Wasser aufgießen und salzen. Das Ganze weich kochen und reduzieren lassen bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.
3. Mit einem Stabmixer fein pürieren, Masse gut auskühlen lassen.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse, Orangensaft und -schale und Muskatnuss dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
5. Mousse in eine Schüssel füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
6. Mit einem Löffel Nockerl ausstechen und mit Radicchio-, Vogelersalatblättern und Orangenfilets auf Tellern anrichten und servieren.