



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 10 PORTIONEN

FÜR DAS MOUSSE

750 g	QimiQ Classic, ungekühlt
3	Rote Rübe(n), gegart, gewürfelt
30 ml	Zitronensaft
40 g	Kren, fein gerieben
6 g	Salz
300	Schlagobers 36 % Fett

FÜR DIE VINAIGRETTE

20 ml	Apfelessig
40 ml	Olivenöl
0.5 TL	Zucker
12 g	Kren, fein gerieben
3	Äpfel, rot
	Salz und Pfeffer, nach Bedarf

ZUM GARNIEREN

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.