



WILDMOUSSE MIT PREISELBEER-APFEL-RAGOUT



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Ungekühlt lagerbar
- Alkohol- und säurestabil
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar



25



mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS MOUSSE

300 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
400 g	Hirschfleisch
80 g	Durchzogener Selchspeck, faschiert
	Pökelsalz
	Salz
	Pfeffer
	Wacholderbeeren
	Thymian
	Crushed Ice
80 ml	Wildglace
40 ml	Weinbrand
20 ml	Portwein

FÜR DAS RAGOUT

2	Äpfel, säuerlich, in Spalten geschnitten
60 ml	Weißwein
20 ml	Calvados
80 g	Zucker
1	Zitrone(n), gepresst
1 Prise(n)	Zimt
	Gewürznelken, gemahlen
1 TL	Maisstärke
4	Äpfel, säuerlich, gewürfelt
150 g	Preiselbeeren

ZUBEREITUNG

1. Für das Mousse: Hirschfleisch scharf anbraten und fein faschieren.
2. Hirschfleisch mit Selchspeck vermischen und 10 Minuten tiefkühlen.
3. Mit den Gewürzen fein kuttern (nicht zu lange).
4. Farce durch ein Sieb streichen und auf Crushed Ice glatt rühren.
5. Wildglace, Weinbrand und Portwein vorsichtig unterziehen und kühlen.
6. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
7. Farce dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

8. Für das Ragout: Apfelspalten mit Weißwein, Calvados, Zucker, Zitronensaft und Gewürzen aufkochen und mit Maisstärke binden. Auskühlen lassen und mit einem Stabmixer pürieren. Apfelwürfel und Preiselbeeren unterheben und kühlen.
9. Aus dem Mousse Nockerl ausstechen, mit Apfelragout und einem mit Himbeer-Walnuss-Dressing marinierten Vogerlsalat servieren.