



TAFELSPITZSÜLZE MIT APFEL-KREN-MOUSSE



QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

INGREDIENTI PER 6 FORMRINGE Ø 6,3 CM

6 Fetta (Fette) di pane integrale

FÜR DAS SÜLZCHEN

200 g Bollito di manzo,
100 g Radici commestibili, Brunoise
250 Fondo di manzo
2 Foglia di gelatina di 1,5 g

FÜR DAS APFELKRENMOUSSE

250 g QimiQ Classic,
125 g Purè di mela, conserva
20 g Rafano,
Sale i pepe
125 Panna, 36 % di grassi,

PREPARAZIONE

1. Für das Sülzchen Fleisch und Gemüse schneiden, Gelatine einweichen und in der warmen Suppe schmelzen. Alles vermengen und etwas überkühlen lassen.
2. Für das Mousse QimiQ Classic, Apfelmus, Kren und Gewürze aufmischen 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).