



TAFELSPITZSÜLZE MIT APFEL-KREN-MOUSSE (HAAS)



QimiQ BENEFITS

- Prevents moisture migration, bread, rolls and sandwiches remain fresh and dry for longer
- Longer presentation times possible under proper refrigeration



15



easy

INGREDIENTS FOR 6 DESSERT RINGS Ø 6.3 CM

6 Slice(s) of whole meal bread

FÜR DAS SÜLZCHEN

200 g Prime boiling beef, cooked

100 g Root vegetables, brunoise

1 sachet(s) Haas Instant Gelatine

250 ml Beef stock

FÜR DAS MOUSSE

250 g QimiQ Classic, room temperature

125 g Apple puree, canned

20 g Horseradish, grated

Salt and pepper

125 ml Heavy cream 36 % fat, beaten

METHOD

1. Für das Sülzchen Fleisch und Gemüse schneiden, Gelatine in die warme Suppe einrühren. Alles vermengen und etwas überkühlen lassen.
2. Für das Mousse QimiQ Classic, Apfelmus, Kren und Gewürze aufmixen 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).