

Randenmousse mit Lardo Colonnata an Apfelvinaigrette



© le menu

Aus der Sendung

aldente

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten
 KÜHL STELLEN: ca. 3 Stunden
 FÜR 4 Personen

4 Förmchen von je ca. 1½ dl

RANDENMOUSSE

1 gekochte Rande (ca. 150 g), geschält, in Würfel
 1 EL Zitronensaft
 4 TL Meerrettich, fein gerieben
 ½ Teelöffel Salz
 250 g Qimiq
 1 dl Rahm, geschlagen
 8 Tranchen Rohesspeck
 8 Randenchips

APFELVINAIGRETTE

2 EL Apfelessig
 4 EL Olivenöl
 ¼ TL Zucker
 2 TL Meerrettich, fein gerieben
 1 rotchaliger Apfel, z. B. Gala (ca. 150 g), in Würfel
 Salz, Pfeffer, nach Bedarf

ZUBEREITUNG

RANDENMOUSSE

Randenwürfel pürieren, Zitronensaft und Meerrettich daruntermischen, würzen. Ungekühltes Qimiq glatt rühren, Randenpüree und Schlagrahm darunterziehen, in Förmchen füllen, zugedeckt mind. 3 Stunden kühl stellen.

APFELVINAIGRETTE

Für die Vinaigrette alle Zutaten mischen, würzen. Mousse aus den Förmchen lösen, Vinaigrette verteilen, Lardo Colonnata und Randenchips darüber verteilen.

