



Deli Apfel Trinkessig

Randenmousse mit Deli Apfel Vinaigrette

Rezept

Zutaten Randenmousse

150 g	Randen, gekocht
1 EL	Zitronensaft
4 TL	Meerrettich, fein gerieben
250 g	Qimiq
1 dl	Vollrahm, geschlagen

Zutaten Vinaigrette

2 EL	DeliApfel, Trinkessig
4 EL	Olivenöl
2 EL	Meerrettich, fein gerieben
1	Gala Apfel, fein gewürfelt

Zubereitung

1. Randen pürieren, Zitronensaft und Meerrettich darunter mischen, würzen nach Belieben.
2. Ungekühltes Qimiq glatt rühren und Randenpüree sowie Schlagrahm darunterziehen.
3. In gewünschte Förmchen füllen und ca. 3 Stunden kühl stellen.
4. Alle Zutaten für die Vinaigrette miteinander gut vermischen.
5. Mousse vom Förmchen lösen, eventuell über gefächerte Apfelschnitze stürzen und wenn gewünscht mit Randen- und Lardo-Chips garnieren.

Weingut
Schloss



Salenegg

Mayenfeld

Schloss Salenegg, 7304 Maienfeld
Telefon 081 302 11 51, Fax 081 302 35 70
www.schloss-salenegg.ch