

Apfel - Topinambur - Mousse

Zutaten für: 4 Portionen

300	Gramm	Tobinambur; geschält, mit Zitrone eingerieben
300	Gramm	Äpfel; geschält, entkernt
2	Essl.	Birnendicksaft
2	Essl.	Süßmost
1	Essl.	Zitronensaft
200	ml	Sahne; geschlagen

GARNITUR

2		Minzeblätter
2		Blutorangen; filetiert
40	Gramm	Mandeln

Anleitung:

Die Topinamburs fein reiben und mit der Zitronenschale und dem ausgepresstem Saft vermischen. Nun die Äpfel mit den restlichen Zutaten und den geriebenen Topinamburs zu einem Brei in der Mulinette mixen. Jetzt die geschlagene Sahne unterheben und sofort in eine passende Schüssel füllen und 3 bis 4 Stunden kühlen. Mit Orangenfilets, Minzeblätter und gehobelten Mandeln ausgarnieren.