

Apfel - Topinambur - Mousse

Zutaten für: 4 Portionen

| | | |
|-----|-------|--|
| 300 | Gramm | Topinambur; geschält, mit Zitrone eingerieben |
| 300 | Gramm | Äpfel; geschält, entkernt |
| 2 | Essl. | Birnenmost |
| 2 | Essl. | Süßholz |
| 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.