AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	80 Min.	ganzjährig	international

KAROTTENMOUSSE MIT INGWER



Rezept: bettybossi.ch, 31. 8. 2014 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die klassische Kombination von Karotten und Ingwer regt den Gaumen und das Auge an. (+3 Std. kühlen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 EL	Butter	1 Pr	Pfeffer
500 g	Rüebli	3 Bl	Gelatine
2 EL	Ingwer	2 Bd	Brunnenkresse
3 dl	Rüeblisaft	1 TL	Olivenöl
1 TL	Salz	1 Pr	Fleur de Sel
		2 dl	Vollrahm

ZUBEREITUNG

1. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. 3 mm dicke Rüeblischeiben ca. 5 Min. andämpfen. Fein geriebenen Ingwer und Rüeblisaft beigeben, aufkochen. Hitze reduzieren, Rüebli zugedeckt 20 Min. weich köcheln. Pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Gelatine 5 Min. in kaltes Wasser einlegen. In das warme Gemüsepüree rühren und ca. 1 Std. auskühlen lassen, bis die Masse am Rand leicht fest ist, dann glatt rühren.
3. Rahm steif schlagen, unter die Masse ziehen und in Serviergläser abfüllen. Zugedeckt mind. 3 Std. kühlen.
4. Zum Servieren mit Brunnenkresse, Öl und Fleur de Sel garnieren.