Nah&Frisch

Johann Pabst und Aaron Jahrmann Professional

# Wipfel-Mousse mit Pfeffer-Erdbeeren



Griaß di Rezepte | Früchte | Frühling | Topfenrezepte

## Zubereitung

**Schwierigkeit:** ●●●○○

Für die Mousse den Topfen mit dem Wipfelhonig, dem Orangen- und Zitronenabrieb glattrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken. Dann 1 EL Topfen mit der Gelatine auf dem Herd leicht erwärmen, sodass sich die Gelatine auflöst. Die Topfenmasse mit der aufgelösten Gelatine glattrühren und das geschlagene Obers unterheben. Die fertige Mousse für ca. 2 Stunden im Kühlschrank anziehen lassen.

Für die Erdbeeren den Zucker karamellisieren und mit Orangensaft, Zitronensaft und Grand Marnier ablöschen. Gewürze dazugeben und für ca. 5 Minuten köcheln lassen. Den grünen Pfeffer mit dem Messer leicht hacken und beigeben. Das Puddingpulver mit dem Wasser anrühren und dazu leeren. Wiederum aufkochen, die geviertelten Erdbeeren hineingeben und im heißen Orangen-Pfeffer-Fond ziehen lassen. Zum Anrichten die Pfeffer-Erdbeeren auf einen Teller geben, aus der Wipfel-Mousse Nockerl formen und darauf platzieren.

Tipp: Dieses Gericht kann statt mit Erdbeeren auch mit Marillen, Zwetschken oder Kirschen zubereitet werden. Bei der Mousse kann man statt Wipfelhonig auch Bienenhonig oder andere Sirups, wie zum Beispiel Holundersirup, verwenden.

## Zutaten

- Für die Mousse:
- 250 g Topfen
- 250 g geschlagenes Obers
- 100 g Wipfelhonig (Sirup)
- 2 Bl. Gelatine
- Abrieb von je 1/2 unbehandelten Zitrone und Orange
- Für die Pfeffer-Erdbeeren:
- 500 g Erdbeeren, gewaschen und geviertelt
- 70 g Kristallzucker
- 250 ml Orangensaft
- 50 ml Grand Marnier
- 20 g grüner eingelegter Pfeffer
- Saft einer 1/2 Zitrone
- Gewürze:
- 1 kleinere Zimtstange
- 1 Sternanis
- 3 Nelken
- 1 EL Puddingpulver und 2 EL Wasser zum Binden