

Wipfel-Mousse mit Pfeffer-Erdbeeren

Griß di Rezepte

Früchte

Frühling

Topfenzepete

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Für die Mousse den Topfen mit dem Wipfelhonig, dem Orangen- und Zitronenabrieb glatrühren. 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 glatrühren 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 beugeben. 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 eingelegerter
Pfeffer

Saft einer 1/2 Zitrone

Gewürze:

1 kleinere Zimtstange

1 Sternanis

3 Nelken

1 EL Puddingpulver und 2 EL
Wasser zum Binden