

Topfen-Mousse mit Pfeffer-Erdbeeren

Für 4 Personen

1 Vanilleschote	1/2 Bio-Limette	250 g Topfen (Quark)
4 Eiweiß	130 g Zucker	1 Prise Salz
500 g Sahne		

Für die Erdbeeren:

600 g Erdbeeren	2 Stangen Zitronengras	30 g frischer Ingwer
40 g grüner Pfeffer, in Lake	100 g Zucker	ca. 1 TL Speisestärke
100 g Amarettini		

Für das Topfenmousse die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Limette heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Topfen mit dem Mark aus der Vanilleschote und Saft und abgeriebene Schale der Limette glattrühren. Das Eiweiß mit dem Zucker sowie einer Prise Salz aufschlagen und unter die Topfenmasse heben. Die Sahne steif schlagen und unter die Masse heben, diese in ein Passiertuch geben und über Nacht im Kühlschrank abhängen lassen.

Den Backofen auf 130 Grad vorheizen.

Die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Vom Zitronengras die äußeren harten Hüllblätter entfernen, dann Zitronengras fein schneiden. Ingwer schälen und fein schneiden. Pfeffer fein hacken. 200 g Erdbeeren auf ein Backblech geben, mit Zucker, Zitronengras, Ingwer und 20 g grünem Pfeffer vermengen. Mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten garen. Anschließend die Erdbeeren mit dem entstandenen Fond in ein Passiertuch geben, ausdrücken, den Saft aufkochen und mit etwas Speisestärke leicht abbinden. Den Saft auskühlen lassen und mit den restlichen Erdbeeren sowie dem restlichen grünen Pfeffer vermischen.

Topfenmousse, Erdbeeren und Amarettini abwechselnd in Gläser schichten, zum Schluss ein paar Amarettini obenauf streuen.

Frank Buchholz am 15. Juni 2015