

## Aufgetischt



### Topfen- Honigmousse auf marinierten Erdbeeren mit rotem Pondichery-Pfeffer und gebackenem Heu

(Gebackenes Heu ist ein Weinteig, der in Fett gebacken wird. Ein Rezept aus dem Erzherzog Johann Kochbuch)

200 g Erdbeeren  
Staubzucker  
1 cl. Birnenbrand  
Podichery - Pfeffer

#### TOPFEN HONIGMOUSSE

200 g Topfen  
100 g Staubzucker  
50 g Honig  
2 Dotter  
2 Blatt Gelatine  
Zeste von 1 Zitrone  
250 g geschlagenes Obers

#### GEBACKENES HEU

1 Handvoll Mehl  
50 g Zucker  
etwas warmer Weißwein  
3 Eiweiß - Eischnee  
Zimtzucker

Für das Topfenmousse Gelatine in kaltes Wasser einweichen - Dotter warm - kalt - schlagen - mit Topfen, Staubzucker, Honig und Zitronenzeste vermischen, Gelatine flüssig machen und in die Topfenmasse rühren. Geschlagenes Obers unterheben und kalt stellen.

Für das gebackene Heu alle Zutaten vermischen und mit einem Spritzbeutel in ein heißes Fett gießen. Erdbeeren mit Staubzucker, Birnenbrand und geschrotetem Pondichery Pfeffer marinieren und anrichten

