



## Topfenaufauf auf Erdbeercarpaccio mit Balsamico und Pfeffer

Gerhard Mandl, Restaurant Hofstüberl im Hotel Schloss Obermayerhofen, Sebersdorf

### Für 4 Personen

100 g Topfen fein  
2 Dotter  
75 g Weißbrot in etwas Sahne eingeweicht (ohne Rinde)  
Zitronenzeste von 1/2 Zitrone  
Vanillezucker, etwas Rum  
1 Eiweiß  
30 g Kristallzucker

Topfen mit Eidotter verrühren, dazu eingeweichtes Weißbrot in die Topfenmasse rühren, Vanillezucker, Rum, Zitronenzeste dazu geben. Eiweiß mit Zucker zum Schnee schlagen und unter die Topfenmasse heben. Auflaufförmchen mit Butter auspinseln und mit Kristallzucker bestreuen. Topfensoufflémasse einfüllen und im Wasserbad bei im vorgeheiztem Rohr bei 180°C 30 Min. backen.

### Erdbeercarpaccio mit Balsamico und Pfeffer

10 Stk. große Erdbeeren  
1 cl Balsamicoessig  
1 EL Staubzucker  
1 TL zerdrückte grüne Pfefferkörner  
2 EL Grand Marnier

Erdbeeren in Scheiben schneiden und auf Teller fächerförmig auflegen. Restliche Zutaten mit Stabmixer mixen und auf die Erdbeeren verteilen, Topfenaufauf auf Carpaccio setzen und mit frischer Minze garnieren.

