

# Topfenjoghurtcreme auf Erdbeerragout

für 8 Personen

## Zutaten:

300 g Joghurt (3,5 %)  
100 g Topfen  
80 g Staubzucker  
Saft einer 1/2 unbehandelten Zitrone  
4-5 Bl. Gelatine  
1 EL Cointreau  
200 g Schlagobers  
1/2 Pkg. Vanillezucker

## Für das Ragout:

300 g frische Erdbeeren  
80 g Kristallzucker  
1 EL Puddingpulver  
Etwas Wasser  
150 g frische Erdbeeren



## Zubereitung:

Joghurt, Topfen, Staubzucker, Zitronensaft und Vanillezucker glatt rühren. Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Schlagobers cremig schlagen. Dariolformen mit Wasser ausschwemmen.

Gelatineblätter ausdrücken, in etwas Cointreau erwärmen, bis sie vollständig aufgelöst sind. Gelatine nun rasch in die Topfenmasse einrühren und das geschlagene Obers unterheben. Sofort in die Dariolformen einfüllen und im Kühlschrank kalt stellen.

**Für das Ragout** Erdbeeren mit dem Zucker kurz aufkochen und mit in etwas Wasser angerührtem Puddingpulver binden. Erkalten lassen und die frischen Erdbeeren als Einlage hineinschneiden.

**Gutes Gelingen wünscht Ihnen Steirerhof-Küchenchef Johann Pabst**

## Regionalität:



**Erdbeeren** von der Familie Lang aus Leitersdorf. Wunderbar gelegen auf der Anhöhe von Leitersdorfberg (gleich hinter dem Bergstadl ist die Familie Lang zu finden). Schon seit Jahren beliefern sie uns mit saisonalem Obst, angebaut in der Region.

Weiters bekommen Sie auch eine feine Auswahl an: Kernöl Apfelsaft, Pfirsich- und Erdbeernektar Most Edelbrände, Essig Honig, Äpfel, Birnen, Kirschen, Erdbeeren, Zwetschken, Pfirsich.