

Überbackenes Birnen-Ricotta-Gratin

Für 2 Personen

12 Zwetschgen	1 Vanilleschote	1 Orange, unbehandelt
100 g Ricotta	3 Eier	2 EL Zucker
1 EL brauner Zucker	1 EL Rotwein, trocken	1 Prise Zimt

Den Backofen auf 200 Grad Oberhitze vorheizen. Die Zwetschgen halbieren und entsteinen. Den braunen Zucker bei mittlerer Hitze in einer Pfanne karamellisieren lassen, die Zwetschgen dazugeben, und mit dem Rotwein ablöschen. Den Zimt hinzufügen und die Zwetschgen zwei Minuten garen lassen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Etwas Orangenschale abreiben, halbieren und den Saft auspressen. Die Eier trennen. Den Ricotta mit den Eigelb, dem Zucker, dem Vanillemark, der Orangenschale und dem Saft in einer Schüssel vermengen. Die Zwetschgen in eine Auflaufform geben, die Ricottamasse dünn darauf verstreichen und im Backofen zwölf Minuten überbacken. Das Zwetschgen-Ricotta-Gratin auf Tellern anrichten.

Daniel Buttmi am 15. Oktober 2009