

Zitrus-Gratin mit Minze

Für 2 Personen

2 unbehandelte Orangen 2 unbehandelte Grapefruits 2 unbehandelte Zitronen
2 Eier 10 g Zucker 1 Vanilleschote
1 Bund Minze

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Minzeblätter abzupfen und fein hacken. Die Zitrusfrüchte schälen und dabei darauf achten, dass die weiße Innenschale entfernt wird. Die Früchte vierteln und den Saft dabei auffangen. Die Früchte in eine flache Auflaufform geben. Die Eier trennen und das Eigelb zusammen mit dem Zucker und dem Vanillemark in einem Topf aufkochen lassen und schaumig rühren. Den aufgefangenen Fruchtsaft unterrühren und bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren erhitzen, aber nicht aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Minze zugeben. Die Crème über die Früchte geben und im Backofen für etwa acht Minuten goldbraun backen. Das Zitrusgratin auf Tellern anrichten und mit einem Minzeblatt garnieren.

Lea Stier am 28. Oktober 2010