

Ricotta-Creme mit Zwetschgen-Preiselbeer-Kompott

Für zwei Personen

5 Zwetschgen	2 EL Preiselbeeren	1 Orange
1 Zitrone	200 g Ricotta	100 g Joghurt
50 ml Schlagsahne	40 ml Orangenlikör	100 ml Crème de Cassis
50 g Mandelsplitter	2 Sternanis	1 Zimtstange
1 Vanilleschote	1 EL Honig	1 EL kalte Butter
Zucker, Ahornsirup		

Die Zwetschgen waschen, entkernen und klein schneiden. Die Preiselbeeren waschen und zusammen mit den Zwetschgen in einem Topf bei mittlerer Hitze erhitzen und direkt mit dem Orangenlikör sowie der Crème de Cassis ablöschen. Anschließend zusammen mit dem Sternanis, der Zimtstange und zwei Scheiben der Orange einkochen. Vor dem Servieren den Zimt, die Orangenscheiben und den Sternanis herausnehmen, Honig und Butter dazugeben und abkühlen lassen. Den Ricotta mit dem Joghurt und einem Schuss Sahne anrühren. Mit Ahornsirup nach Belieben süßen. Das Mark der Vanilleschote auskratzen und anschließend mit dem Mark und etwas Orangenschale verfeinern. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Zucker karamellisieren und etwas Zitronensaft zugeben, danach die Mandelsplitter hineingeben und karamellisieren lassen. Die Crème zusammen mit dem Kompott in einem Glas schichten, mit den Mandelsplittern garnieren und servieren.

Janosch Reichard am 17. Oktober 2013