

Erdbeer-Mascarpone-Gratin

Für 2 Personen

300 g frische Erdbeeren	1 unbehandelte Orange	1 unbehandelte Zitrone
1 Vanilleschote	180 g Mascarpone	3 Eier
30 ml Orangenlikör	2 TL Weizenstärke	3 EL Puderzucker
2 EL Zucker	1 Prise Salz	

Den Backofen auf 200 Grad Grillfunktion vorheizen. Schale von der Orange reiben. Die Erdbeeren putzen, vierteln, mit einem Esslöffel Puderzucker und etwas Orangenlikör sowie Orangenabrieb marinieren. Das Ganze in einen tiefen Teller geben. Die Eier trennen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Schale von der Zitrone reiben. Anschließend die Zitrone halbieren und auspressen. Die Mascarpone mit eineinhalb Teelöffeln Weizenstärke, etwas Zitronensaft und -abrieb, Salz, dem restlichen Puderzucker, dem Vanillemark und dem Eigelb glatt rühren. Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und unter die Mascarpone heben. Die Gratiniermasse zwei Zentimeter hoch auf die Erdbeeren geben und auf oberster Schiene im Ofen rasch gratinieren. Das Erdbeer-Mascarpone-Gratin auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 17. Juni 2011