

## Beeren-Gratin mit geeister Orange

### Für 4 Personen

500 g Beeren, gemischt	3 Eier	210 g Zucker, fein
1 Zitrone, unbehandelt	1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker	4 EL Bitterorangen-Likör
4 Orangen	1 Zweig Zitronenmelisse	

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Die Schale einer halben Zitrone abreiben und beiseite stellen. Die Orangen und eine halbe Zitrone auspressen. 250 Milliliter des Saftes abmessen. 225 Milliliter Wasser und 160 Gramm Zucker in einen Topf geben und so lange kochen lassen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Nun den Orangen-Zitronensaft mit dem Zuckersirup verrühren und weiter einreduzieren lassen. Vom Herd nehmen und etwas auskühlen lassen. Zwei Esslöffel des Bitterorangen-Likörs in den Sirup einrühren und für circa 15 Minuten in der Eismaschine cremig gefrieren lassen. Die Beeren waschen, in einer Auflaufform gleichmäßig verteilen und mit etwas Vanillezucker bestreuen. Die Eier trennen. Die Eidotter mit dem restlichen Zucker und dem übrigen Bitterorangen-Likör in einer Edelstahlschüssel schaumig rühren und über dem heißen Wasserbad unter ständigem Rühren zu einer Crème aufschlagen. Zum Schluss den Abrieb der Zitrone untermischen. Die Crème über die Beeren gießen und im Backofen goldbraun gratinieren. Das Beerengratin heiß, warm oder kalt mit dem Orangensorbet servieren und mit der Zitronenmelisse garnieren.

Horst Lichter am 29. Mai 2010