

# Marillen-Kompott mit Rosinen-Brot und Ricotta-Creme

**Für vier Portionen**

**Für das Kompott:**

350 g Marillen                      50 g Zucker                      100 ml Weißwein

$\frac{1}{2}$  Vanilleschote                      1 TL Speisestärke

**Für das Brot:**

4 Scheiben Rosinenbrot    30 g Butter

**Für die Crème:**

250 g Ricotta                      2 EL Honig                       $\frac{1}{2}$  Zitrone

150 g Schlagsahne

**Für die Garnitur:**

Minze

Für das Kompott:

Marillen waschen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Speisestärke mit zwei Esslöffeln Weißwein verrühren. Zucker in einem Topf karamellisieren und restlichen Weißwein angießen, Vanilleschote auskratzen und das Mark zufügen. Alles köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Den Sud mit der Stärke abbinden, Marillenspalten zugeben und eine Minute darin garen. Kompott zum Abkühlen in eine Schüssel umfüllen. Rosinenbrot mit Butter bestreichen und im Ofen Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze zwei bis drei Minuten rösten. Ricotta mit dem Honig und dem Zitronensaft verrühren. Sahne steif schlagen und unter den Ricotta heben. Rosinenbrot auf einen Teller geben, die Ricottacreme dick auf das Brot streichen und das Marillenkompott darauf verteilen. Mit frischer Minze garnieren.

Horst Lichter am 06. September 2014