

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