

Beeren-Gratin mit Pinienkern-Krokant

Für zwei Personen

Für das Beerengratin:

50 g frische Himbeeren

50 g frische Brombeeren

50 g frische Heidelbeeren

50 g frische Erdbeeren

1 Ei

90 g Frischkäse

2 EL Puderzucker

Für den Pinienkern-Krokant:

2 EL Pinienkerne

3 Stiele Thymian

3 EL Puderzucker

Salz

Den Backofen auf 175 Grad Oberhitze vorheizen.

Das Ei trennen, den Frischkäse mit dem Eigelb cremig aufschlagen. Das Eiweiß zu einem festen Schnee schlagen, den Puderzucker dabei einrieseln lassen. Den Eischnee anschließend unter die Frischkäsemasse heben.

Die Beeren waschen, trocken tupfen und in eine feuerfeste Form füllen. Die Gratinmasse darübergeben und für fünf Minuten im Ofen leicht braun backen.

Währenddessen die Pinienkerne fein hacken und die Blättchen vom Thymian abzupfen. Den Puderzucker in einer Pfanne hellgelb schmelzen und die Pinienkerne darin karamellisieren. Die Thymianblättchen und eine Prise Salz untermischen. Die Karamellmasse auf Backpapier geben, mit einer zweiten Lage Backpapier bedecken und mit einem Nudelholz flach rollen. Die Masse auskühlen lassen und anschließend grob zerbrechen.

Das Beerengratin aus dem Ofen nehmen und auf Tellern anrichten, mit dem Krokant dekorieren und servieren.

Hannelore Scherzer am 05. Juni 2015