

Lecker



ZUBEREITUNG

Für die Herstellung des frischen Ricotta die Zitrone abreiben, halbieren und auspressen. Milch mit Salz in einem Topf auf 85 Grad erwärmen und löffelweise 4 Esslöffel Zitronensaft einrühren. Dabei immer umrühren. Den Topf mit Deckel beiseitestellen und zwei Stunden abkühlen lassen. Danach Ricotta durch ein mit einem Mulltuch oder sauberem Geschirrtuch ausgelegtes Sieb abgießen. Dabei die Flüssigkeit, die Molke, in einer Schüssel auffangen (siehe Tipp). Ricotta im Sieb nun eine Stunde abtropfen lassen und danach umfüllen zum Servieren oder Aufbewahren.

In einer mittelgroßen Pfanne 2 Esslöffel Butter bei mittlerer Temperatur schmelzen. Nun das Lieblingsbrot darin goldbraun anrösten, wenden und dabei nochmals 2 Esslöffel Butter in der Pfanne schmelzen. Anbraten bis die zweite Seite goldbraun ist. Jede Brotscheibe dann auf einen Teller legen.

Die vorher genutzte Pfanne mit einem Küchenpapier auswischen und 3 Esslöffel Olivenöl bei mittlerer Temperatur darin erhitzen. Die Kirschtomaten im heißen Öl solange rösten, bis sie aufplatzen. Balsamicoessig und Honig hineingeben, durchschwenken und die Flüssigkeit sirupartig einkochen.

Zum Servieren Ricotta auf den gerösteten Brotscheiben verteilen, Balsamico-Tomaten daraufgeben und mit Zitronenabrieb, Salz und schwarzem Pfeffer bestreuen. Kresse frisch abschneiden und reichlich davon auf das Röstbrot streuen.

TIPP

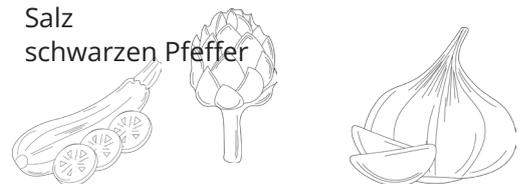
Die aufgefangene Molke kann nochmals zu Ricotta weiterverarbeitet werden. Dabei die Flüssigkeit auf 90 Grad erhitzen und je Liter Molke 1 Teelöffel Zitronensaft und etwas Salz zugeben. Beim Erhitzen ständig rühren und die entstandenen Ricottaklumpchen mit einem Abseihlöffel herausheben und in ein Sieb mit Mulltuch zum Abtropfen geben. Die Molke ist auch so genießbar und kann getrunken werden.

ZUTATEN

- 2 große Scheiben Lieblingsbrot
- 4 EL Butter
- frische Kresse

- Für etwa 300 g Ricotta:
- 1000 ml Milch (3,8 % Fettgehalt)
 - 1 Bio-Zitrone
 - 1 TL Salz

- Für die Balsamico-Tomaten:
- 250 g Kirschtomaten
 - 3 EL Olivenöl
 - 3 EL dunklen Balsamicoessig
 - 1 EL Honig
 - Salz
 - schwarzen Pfeffer



UTENSILIEN

- Feinreibe, kleiner Topf mit Deckel, Holzkochlöffel, Mulltuch, Sieb, kleine Schüssel, mittelgroße Pfanne, Pfannenwender