



## Crème citronelle mit Himbeer-Maracuja-Ragout

Man nehme für 6 Portionen:

2 unbehandelte Zitronen  
6 Eier  
1 TL Speisestärke  
125 g Zucker  
200 g Crème fraîche  
300 g Himbeeren [TK]  
2 Maracujas oder Passionsfrüchte  
ca. 1 TL Honig  
etwas Minze oder Zitronenmelisse zum Garnieren  
Puderzucker zum Garnieren

- Von einer Zitrone die Schale abreiben, von der anderen die Schale zu Zesten schneiden
- Beide Zitronen auspressen und 100 ml Saft abmessen
- 2 Eier trennen, das Eiweiß anderweitig verwenden
- Maracujas bzw. Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtfleisch und Kerne auslösen
- Gefrorene Himbeeren auftauen lassen
- Backofen auf 120° OUH vorheizen

Die Eier, die 2 Eigelbe, Speisestärke, Zucker, die geriebene Zitronenschale und den Zitronensaft glatt verrühren. Crème fraîche unterrühren, die Masse in 4 flache Förmchen verteilen und die Förmchen in ein tiefes Backblech stellen. Soviel kochendes Wasser angießen, dass die Förmchen zu zwei Dritteln darin stehen. 45 Minuten im Backofen stocken lassen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Das Fruchtfleisch der Maracujas (Passionsfrüchte) mit etwas Honig süßen, Himbeeren unterheben und das Ragout auf die Förmchen verteilen. Mit Minzblättern und Zitronenzesten garnieren, mit Puderzucker bestäuben und servieren.