

Crostata mit Ricotta, Rhabarber und Birne



Rezept für ca. 6 Personen:

für den Teig:

150 g kalte Butter
240 g Mehl
60 g Polentagriess (Maisgriess)
1 EL Zucker
½ TL Salz
1,5 dl eiskaltes Wasser
etwas Mehl zum Ausrollen

für die Füllung:

1 Orangenzeste
1 Ei
2 EL Honig
250 g Ricotta
400 g Rhabarber
80g Zucker
2-3 Birnen
1 EL Ingwer, geschält und frisch gerieben
2 EL Mehl

Zubereitung:

Für den Teig die Butter in kleine Würfel schneiden und 15 Minuten kaltstellen.

Mehl, Polenta, Zucker und Salz vermengen. Die kalte Butter einarbeiten. Wasser hinzufügen und mit einer Gabel verrühren, bis ein Teig entsteht. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche zu einer Scheibe formen, in Frischhaltefolie einpacken und 2 Stunden kaltstellen.

Für die Füllung Orange heiss abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben.

Das Ei trennen.

Das Eigelb mit dem Honig, Orangenabrieb und Ricotta gut vermengen.

Rhabarber putzen, schälen und in 1 cm starke Stücke schneiden.
Zucker leicht karamellisieren, mit etwas Wasser ablöschen und die Rhabarberstücke darin aufkochen.
Die Rhabarberstücke noch knackig vom Sud abseihen und abkühlen lassen.
Den Sud zur Hälfte einköcheln.

Birne schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden.

Birne, Rhabarber und Ingwer vermischen.

Den Ofen auf 200 °C vorheizen.
Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den gekühlten Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 5 mm dicken Kreis von ca. 35 cm Ø ausrollen.

Den Teigkreis auf das Backblech legen und etwa die Hälfte des Ricottas darauf verteilen, dabei zu den Seiten je 8 cm aussparen.

Obst darauf verteilen.

Den Teigrand anheben und zu einem vertikalen Saum zusammendrücken.

Die restliche Ricottamasse auf dem Obst verteilen.

Das Eiweiss etwas aufschlagen und die Teigseiten damit bestreichen.

Auf der mittleren Schiene im Backofen die Crostata bei 200°C ca. 25 Minuten backen, dann den Ofen auf 150°C zurückstellen und 20 Minuten fertig backen.

Aus dem Ofen nehmen und auf dem Backblech etwas abkühlen lassen und mit dem Rhabarbersud bestreichen.

Warm oder bei Zimmertemperatur servieren.