Tomatensalat mit Orangenricotta

Zutaten

etwas Olivenöl	in der Pfanne erhitzen.
250 g Kirschtomaten	an schwenken bis diese leicht aufplatzen, dann entnehmen und in eine Schüssel geben.
Salz, Pfeffer und Zucker	hinzugeben, beiseitestellen.
1 ½ EL Zucker	in der Pfanne erhitzen, wenn er schmilzt,
250 ml Himbeeressig	dazugeben, diesen reduzieren lassen.
2 klein gewürfelte Schalotten	hineingeben und im Essig kochen.
5 verschieden farbige Tomaten in Scheiben schneiden	
etwas Olivenöl, eine Spur Zucker, Pfeffer und Salz	auf einen Teller geben.
Tomatenscheiben	abwechselnd im Kreis auf den Teller legen,
die Kirschtomaten	darauf verteilen.
250 g Ricotta	in eine Schüssel geben.
Abrieb ¼ Orange, Saft der ¼ Orange	
Salz, Pfeffer und eine Spur Olivenöl	verrühren.
Dressing in eine kalte Schüssel,	umrühren, etwa 10 Min. stehen lassen, dann über
die Tomaten	geben.
Ricotta	in Nockerl formen und auf die Tomaten geben. Abschließend
Basilikum, Pecorino und etwas Olivenöl	auf den Salat.