

Zabaione mit Erdbeeren

Zutaten (für 4 Personen)

- 1 Bio-Limette
- 1 Vanilleschote
- 100 g Zucker
- 400 g Erdbeeren
- 150 ml Dessertwein (z. B. Eiswein, Vin Santo oder Holunderblütensirup)
- 5 Eigelb (Größe L)
- 4 Stiele Zitronenmelisse (oder Minze)



Zubereitung

- Die Limette heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und 1-1 ½ EL Saft auspressen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen, die Schote anderweitig verwenden.
- Für die Marinade Limettensaft, die Hälfte des Zuckers und Vanillemark in einen Topf geben und unter Rühren leicht erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat. Den Limettensirup abkühlen lassen.
- Die Erdbeeren abrausen, abtropfen lassen und putzen. Die Beeren je nach Größe halbieren oder vierteln und mit dem Limettensirup beträufeln. Die Erdbeeren in den Kühlschrank stellen und ca. 1 Std. ziehen lassen, dabei öfter umrühren.
- Den Dessertwein in eine Metallschüssel gießen und über dem heißen Wasserbad erwärmen, dann unter Rühren die Eigelbe zugeben und auf 72°-75° erhitzen (am besten ein Küchenthermometer verwenden). Den restlichen Zucker nach und nach einrieseln lassen, dabei mit dem Schneebeseniterrühren. Nach 8-9 Min. ist die Zabaione cremig und feinporig schaumig. Den Topf vom Herd nehmen und die Zabaione ca. 1 Min. weiterschlagen. Die Erdbeeren mit der Zabaione anrichten. Zitronenmelisse waschen und trocken schütteln, das Dessert damit dekorieren.

Notizen

Variationen

Den Dessertwein können Sie nach Geschmack ersetzen: Für eine Apfel-Zabaione 100 ml Apfelsaft und 50 ml Apfelschnaps (z. B. Calvados) mischen und wie beschrieben aufschlagen. Die Zabaione mit Apfelkompott anrichten und mit Zimtpulver bestreuen. Für eine etwas süßere Sherry-Zabaione 50 ml Mandellikör (z. B. Amaretto) und 100 ml Sherry (medium-dry) mischen und wie beschrieben aufschlagen. Zabaione statt mit Erdbeeren beispielsweise mit italienischem Mandelgebäck (z. B. Amarettini) servieren. Für eine Kokos-Zabaione 100 ml Orangensaft, 50 ml Kokoslikör und 1-2 TL Limettensaft mischen, wie beschrieben aufschlagen und beispielsweise mit Mango- oder Papayastückchen anrichten und servieren.

Tipps

Die ausgekrazte Vanilleschote in ein kleines Schraubglas mit Zucker stecken und zwei Wochen ziehen lassen. Der Zucker nimmt das Vanillearoma an und schmeckt viel intensiver als gekaufter Vanillezucker.