

Rotwein-Zabaglione mit Früchten

😊 happy-mahlzeit.com/2021/09/25/rotwein-zabaglione-mit-fruechten

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Eier
- 50 g Zucker
- 250 ml trockener Rotwein
- 2 reife Pfirsiche
- 1 reife Mango

Zubereitung:

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker in einen Topf geben und mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Wasser in einem größeren Topf erhitzen, bis es fast kocht. Den kleineren Topf mit der Eigelb-Zucker-Masse hineinsetzen und unter ständigem Schlagen den Rotwein hinzufügen. Die Masse ist dann fertig, wenn sie schaumig ist.

Pfirsiche und Mango entsteinen und würfeln. Die Früchte in Dessertschalen geben, mit Rotwein-Zabaglione übergießen und servieren.

Rezept: Michael Krause

Quelle: Die Küchenschlacht vom 6. Oktober 2016

Episode: Hauptgang & Dessert