

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. Juni 2020 ▪
Hauptgang und Dessert mit Mario Kotaska



Thomas Neumann

Leipziger Lerchen mit Zabaione

Zutaten für zwei Personen

Für die Leipziger Lerchen:

1 Packung Blätterteig
100 g TK Himbeeren
50 g frische Himbeeren
4 Eier
2 EL Erdbeermarmelade
100 g Marzipanrohmasse
150 g Puderzucker
1 TL Zimt

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Kleine zackige Förmchen bis oben zum Rand mit ganz dünn ausgerolltem fertigen Blätterteig auslegen. Frische Himbeeren waschen, trockentupfen und zusammen mit TK Himbeeren und 50 g Puderzucker pürieren und durch ein Sieb streichen. Blätterteig-Förmchen mit Marmelade und Fruchtピューree bestreichen. Restlichen Blätterteig in Streifen schneiden. Für die Füllung Eier trennen und die Eiweiße auffangen. In einer Schüssel restlichen Zucker mit Eiweiß schaumig rühren, bis die Masse etwas fließt. Marzipan und Zimt unterrühren. Masse in die Förmchen geben und jeweils einen Blätterteigstreifen kreuzweise darüberlegen. Solange backen, bis sich das Gebäck hart anfühlt.



Für die Zabaione:

3 Eier
8 cl Marsala
100 g Zucker
Eiswürfel

Für einen gleichmäßig gebräunten fluffigen Blätterteig sollte nach etwa 5 Minuten Backzeit die Temperatur im Ofen reduziert werden, beispielsweise von 200 Grad auf 160 Grad.

Eier, Zucker und Marsala über einem Wasserbad aufschlagen und dann über den Eiswürfeln schlagend abkühlen.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.