

## Champagner-Sabayon mit Orangen-Filet

### Für 2 Personen

2 unbehandelte Orangen    1 unbehandelte Zitrone    3 Zweige Minze  
3 Eier                            100 ml Champagner        4 EL Bitterorangen-Likör  
3 EL Zucker

Die Orangen mit dem Messer schälen und die Filets herausschneiden. Die Filets mit dem Bitterorangen-/Cognac- Likör beträufeln und in die Dessertgläser füllen. Einen Topf mit Wasser erhitzen. Die Eier aufschlagen und trennen. Die Schale einer halben Zitrone reiben. Das Eigelb, den Zucker, den Champagner und den Zitronenabrieb in eine Schüssel füllen. Das Ganze in einem Wasserbad solange schlagen bis es cremig wird. Ein paar Blätter von der Minze zupfen. Die Crème in die Gläser auf die Orangenfilets anrichten und mit der Minze dekorieren.

Heike Ames am 10. März 2010