

Physalis-Kompott mit Portwein-Schaum

Für 2 Personen

150 g Physalis	15 g Ingwer	1 Limette
2 Eier	40 g Zucker	1 TL Zimt
1 TL Speisestärke	50 ml Portwein	100 ml heller Traubensaft

Die Physalis von den Blättern befreien. Den Ingwer schälen und fein reiben. Etwas Schale von der Limette abreiben, dann die Limette halbieren und den Saft auspressen. Die Physalis, den Ingwer, die Limettenschale, 15 Gramm Zucker, etwas Zimt, sowie einen Esslöffel Limettensaft und den Traubensaft in einem Topf aufkochen. Die Früchte circa drei Minuten in dem Sud garen. Die Speisestärke in etwas kaltem Wasser anrühren und in den Sud geben. Kurz aufkochen und dann abkühlen lassen. Die Eier trennen. Das Eigelb mit 25 g Zucker, etwas Zimt und dem Portwein verrühren. Über dem heißen Wasserbad circa fünf Minuten zu einer dicklichen Soße aufschlagen. Das Kompott mit dem Portweinschaum in eine Schale füllen und sofort servieren.

Jürgen Becker am 29. Dezember 2010