

Zabaione mit Mango und Orange

Für zwei Personen

Für die Zabaione:

4 Eier 20 ml süßer Sherry 40 g Zucker

Für das Obst:

1 reife Mango 2 Orangen 1 Zitrone

Einen Topf mit Wasser für ein Wasserbad erhitzen.

Für die Mangospalten die Mango schälen und vom Kern befreien. Anschließend in Spalten schneiden. Die Orange ebenfalls schälen und filetieren. Die Zitrone waschen, etwas von der Schale abreiben und über das Obst geben.

Für die Zabaione die Eier trennen. Das Eigelb in eine Schüssel geben und den Zucker und den Sherry dazugeben. Die Schüssel auf das Wasserbad geben und unter ständigem Rühren eine schaumige, helle Masse herstellen. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden.

Die Zabaione mit Mango und Orange auf Tellern anrichten und servieren.

Markus Thöni am 18. Juni 2015