

Rotwein-Zabaione mit frischen Früchten

Für zwei Personen

Für die Zabaione:

4 Eier 50 g Zucker 250 ml trockener Rotwein

Für die Früchte:

2 reife Pfirsiche 1 reife Mango

Für die Zabaione Eier trennen und Eigelbe mit 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-Zuckermasse hineinsetzen und unter ständigem Schlagen Rotwein hinzufügen. Die Masse ist dann fertig, wenn sie schaumig ist.

Für die Früchte Pfirsiche und Mango entsteinen und würfeln.

Früchte in Dessertschalen geben, mit Rotwein-Zabaione übergießen und servieren.

Michael Krause am 06. Oktober 2016