

Welfen-Speise mit Weinschaum-Soße

Für 4 Personen

1 Vanilleschote	4 Eier	500 ml Milch
80 g Zucker	3 EL Speisestärke	250 ml Weißwein
Saft, Schalen $\frac{1}{2}$ Zitrone		

Vanilleschote längs einritzen und das Mark herauskratzen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Vanillemark und -schote, Milch (bis auf 2 EL) und 40 g Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. 2 EL Stärke und 2 EL Milch verrühren und unter Rühren zur kochenden Milch geben, bis die Masse cremig wird. Vanilleschote entfernen. Eischnee unter die heiße Crème ziehen. Die Crème in Gläser oder Schalen füllen und abkühlen lassen. Für die Weinschaumsoße, Eigelbe, restliche 40 g Zucker, Wein, Zitronensaft und -schale sowie die übrige Speisestärke in einen Topf geben. Alles bei schwacher Hitze hellschaumig schlagen, bis die Masse etwas hochsteigt. Topf vom Herd nehmen und über einem kalten Wasserbad weiterschlagen, bis die Crème lauwarm abgekühlt ist. Die Weinschaumsauce auf die Crème geben und servieren.

Vincent Klink am 18. April 2013