

“Zabaione” al Limone

Zubereitungszeit:

ca. 30 – 40 Minuten

Zutaten für 4 Personen

1/2 Zitrone Bio-Qualität (unbehandelt)
4 **ganz frische** Eigelb
40 g Zucker
100 ML trock. Weißwein
Dunkle Schokolade
(Schokoraschel auch gut)



Zubereitung:

Bereitet Euch schon jetzt gedanklich auf das Wasserbad vor. Dafür braucht man eine Metallschüssel, am besten eine Runde, und einen Topf, in den man die Schüssel hängen oder stellen kann. Soviel Wasser in den Topf, dass die Schüssel mit der unteren Hälfte, vielleicht so 2-3 cm drin steht oder hängt. Das Wasser soll sehr heiß sein, aber nicht ganz kochen.

Bis das so weit ist, die Zitronenhälfte heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen. Und damit es nach dem Wasserbad schnell geht, auch schon mal vier schöne Gläser oder Schalen bereitstellen.

Die Metallschüssel steht **noch nicht** im Topf, sondern auf der Arbeitsfläche. Und da rein kommen jetzt die Eigelbe mit dem Zucker. Mit den Rührbesen vom Handrührgerät schön schaumig schlagen. Den Wein und die Zitronenschale untermischen.

Die Schüssel in den Topf stellen oder reinhängen und die Creme mit dem Handrührgerät so lang weiterschlagen, bis sie schaumig und dickflüssig und warm ist. Das dauert 3-5 Minuten. Mit 1-2 TL Zitronensaft abschmecken, Schaumcreme in die Gläser füllen, mit geriebener Schokolade bestreuen und **ganz schnell auf den Tisch** stellen. Sonst ist der Schaum kein Schaum mehr, und das wär echt schade!

Weinempfehlung:

Likörwein - Passito di Pantelleria DOP 2015,
Espresso

Kochabend:

6. Jun, 2018 / Vogesen und Milles