

Beeren-Gratin mit Sabayon

Für 2 Personen

50 g Blaubeeren, TK	50 g Brombeeren, TK	50 g Erdbeeren, TK
50 g Himbeeren, TK	1 Zitrone, unbehandelt	2 Eier
50 ml Bitterorangen-Likör	2 EL Zucker	

Den Backofen auf Grillstufe auf 200 Grad vorheizen. Einen großen Topf mit Wasser erhitzen. Die Beeren verlesen, große Beeren halbieren oder vierteln. Anschließend die Beeren gleichmäßig auf zwei Gratinschälchen verteilen und in den Kühlschrank stellen. Für die Sabayon etwas Zitronenschale abreiben. Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker und dem Bitterorangen-Likör in einer großen, hitzebeständigen Schüssel mit dem Schneebesen aufschlagen. Den Topf mit dem Wasser vom Herd nehmen und die Schüssel über das erwärmte, nicht mehr kochende Wasser setzen. Dabei darauf achten, dass die Schüssel das Wasser nicht berührt. Die Mischung über dem Wasserbad schaumig aufschlagen bis sie so dick ist, dass sie bandartig vom Schneebesen fließt. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen, die abgeriebene Zitronenschale darunter rühren und die Sabayon ein bis zwei Minuten weiterschlagen, bis sie etwas abgekühlt ist. Die Schälchen mit den Beeren aus dem Kühlschrank nehmen und auf ein Backblech stellen. Die Sabayon über die Beeren gießen. Die Schälchen mit auf mittlerer Schiene ein bis zwei Minuten überbacken, bis die Sabayon goldbraun ist. Das Beerengratin mit Sabayon in den Schälchen auf Tellern anrichten und servieren.

Regina Streitl am 31. März 2010