

Champagner-Sabayon mit Himbeeren

Für 2 Personen

100 g Himbeeren, TK 4 Eier 250 ml Champagner
60 g Zucker frische Minze Zitronenmelisse
Salz

Die vier Eier vom Eiweiß trennen und das Eigelb in ein sich im Wasserbad erhitzendes hohes Gefäß geben. Den Zucker und eine Prise Salz hinzugeben. Bei circa 80 Grad Temperatur mit einem Handrührgerät aufschlagen. Beim Aufschlagen den Champagner hinzugießen und solange aufschlagen, bis eine luftige Masse entsteht. Die Himbeeren waschen und mit der Sabayon auf einem Teller anrichten. Mit der frischen Minze und Zitronenmelisse dekorieren und servieren.

Johann Jencquel am 22. Dezember 2011