

Birnen-Zabaione

Für zwei Personen

1 reife Birne, Williams 1 Zitrone 80 g Zucker
1 TL Speisestärke 2 Eier 20 ml Bitterorangenlikör
50 ml Weißwein

Für das Birnenkompott die Birnen schälen, das Gehäuse entfernen und anschließend klein schneiden. In einem Topf mit etwa 30 Gramm Zucker und dem Saft der Zitrone kurz aufkochen und für ungefähr fünf Minuten einkochen lassen, anschließend mit etwas Speisestärke abbinden. Die Eier trennen und die zwei Eigelbe mit 40 Gramm des Zuckers und dem Goldmuskateller in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Die Eigelbmasse im Wasserbad mit einem Schneebesen schaumig schlagen und anschließend mit dem Bitterorangenlikör noch etwa drei Minuten weiterschlagen. In einem Dessertglas das Birnenkompott anrichten, mit der Zabaione auffüllen und servieren.

Norbert Makowski am 12. Juni 2014