

Eier-Likör-Sabayon mit Kardamom-Erdbeeren

Für zwei Personen

Für die marinierten Beeren:

300g frische Erdbeeren	2 EL Kokosmilch	1 Vanilleschote
gemahlener Kardamom	Puderzucker	

Für die Zabaione:

1 Ei	1 Eigelb	2 TL Zucker
30ml weißer Portwein	50ml Eierlikör	gehackte Pistazien
Minze		

Die Erdbeeren waschen säubern und vierteln. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Fünf Beeren pürieren und mit Vanille, Kardamom und Kokosmilch abschmecken. Eventuell mit etwas Puderzucker nachsüßen. Für die Zabaione ein Ei trennen. Das Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen. Ein weiteres Ei trennen und die beiden Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen. Den Portwein und Eierlikör zugeben und weiter schlagen. Die Masse über dem Wasserbad cremig rühren, bis sie anfängt fest zu werden. Danach über Eiswasser runterkühlen und kühl stellen. Die Beeren und die Crème in ein Glas schichten. Mit gemahlener Vanille und Pistazien und Minze dekorieren.

Kathleen Schulze am 18. September 2014