

Erdbeer-Sabayon mit Rosmarin

Für zwei Personen

Für Erdbeer-Zabaione:

250 g Erdbeeren	2 Zweige Rosmarin	100 ml Eierlikör
5 Eier	2 EL Puderzucker	30 g Butter
1 EL Zucker	2 EL Orangenmarmelade	

Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen, von den Stielen befreien und längs halbieren. Den Rosmarin waschen und trocknen. Die Nadeln abrufen und fein hacken.

Drei Eier aufschlagen und das Eigelb separieren. Die restlichen zwei Eier aufschlagen. Den Eierlikör, das Eigelb, die Eier und den Puderzucker in eine Metallschüssel geben. Mit einem Schneebesen über einem warmen Wasserbad kräftig aufschlagen, bis eine Art Schaum entsteht. Die Schüssel von der Hitze entfernen und den Schaum abnehmen.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Den Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Die Erdbeeren, die Orangenmarmelade und die Rosmarinzweige hinzufügen. Alles kurz durchschwenken und vom Herd nehmen.

Die Erdbeer-Zabaione mit Rosmarin Tellern anrichten und servieren.

Vincent Hellkuhl am 13. Mai 2015