

Prosecco-Zabaione

Für zwei Personen

4 Orangen	1 Zitrone	6 Eigelb
6 EL Zucker	200 ml Prosecco	Minzeblätter, zur Garnitur

Die Orange schälen, Filets herausschneiden und auf Gläser verteilen. Die Zitronenschale abreiben. Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker, dem Prosecco und etwas Zitronenabrieb in eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad solange schlagen, bis es cremig wird. Die Prosecco-Zabaione auf die Orangenfilets anrichten und mit den Minzeblättern garnieren.

Svenia Schröter am 06. August 2015