

Zabaione mit frischen Erdbeeren

Für 2 Portionen

Für die Zabaione:

3 Eier 140 ml Weißwein 70 ml Marsala Cremovo

3 EL Zucker

Für die Erdbeeren:

150 g Erdbeeren 1 Zweig Minze 1 EL Puderzucker

Für die Zabaione Eier trennen und Eigelbe und Zucker auf einem warmen Wasserbad schaumig schlagen Weißwein und Marsala hinzufügen.

Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und in fein würfeln. Puderzucker unterheben. Minzblätter vom Zweig zupfen.

Zabaione mit frischen Erdbeeren in Dessertgläsern anrichten, mit Minze garnieren und servieren.

Reza Sadeghi am 14. Juni 2016