

Rote-Früchte-Gratin

Für zwei Personen

Für die Früchte:

30 g Erdbeeren 30 g Johannisbeeren 130 g Himbeeren

1 Zitrone 2 EL Zucker

Für die Sabayon:

2 Eier 1 EL Zucker 200 ml Sekt

3 EL Sahne

Für die Früchte:

Den Ofen auf 180 Grad Grillfunktion vorheizen.

100 g Himbeeren waschen, trockentupfen und pürieren. Durch ein Sieb passieren. Johannisbeeren und Erdbeeren waschen, trockentupfen. Erdbeeren vierteln und mit Himbeeren und Johannisbeeren mischen.

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zusammen mit Zucker unter die Fruchtmasse geben.

Für die Sabayon:

Die Sahne steif schlagen. Eier aufschlagen und Eigelb von Eiweiß trennen. Zwei Eigelbe mit Zucker verrühren und Sekt dazugeben. Wasser in einem Topf erhitzen und Sabayon auf dem Wasserbad kräftig aufschlagen. Wenn die Masse gebunden ist, abkühlen lassen. Sahne steifschlagen und unterheben.

Die Früchte in eine beschichtete Form geben und mit 1 EL Sabayon überziehen. Im Ofen für 3 Minuten hellbraun gratinieren. Das Rote-Früchte-Gratin in der Form servieren.

Ulrich Niebuhr am 01. Juni 2017