

Sekt-Zabaione mit Orangen-Filets

Für zwei Personen

Für die Zabaione:

150 ml trockenen Sekt 2 Eier, Eigelb 1 Zitrone, Abrieb
1 Vanilleschote 2 EL Zucker

Für die Garnitur:

1 Orange 1 Zweig Minze $\frac{1}{2}$ Vanilleschote

Für die Zabaione:

Die Eier trennen, das Mark aus der Vanilleschote kratzen. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben.

Eigelb, Zucker, Sekt, Zitronenabrieb und das Mark der halben Vanilleschote in eine Edelstahlschüssel geben und über einem heißen Topf Wasser solange rühren, bis die Masse cremig wird. Zabaione in das Glas mit den Orangenfilets füllen und mit dem Zweig Minze und der halben Vanilleschote dekorieren. Dann für ca. 20 Minuten in den Kühlschrank geben.

Für die Garnitur:

Orange schälen und filetieren. Orangenfilets in ein Glas geben. Minze abbrausen und trockenwedeln. Zum Garnieren zur Seite legen. Vanilleschote ebenfalls zur Garnitur nutzen.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Tarek El-Sakran am 06. September 2018