

Pfirsich mit Sabayon und marinierten Brombeeren

Für 4 Personen

250 g Zucker	1 Vanilleschote	4 reife Pfirsiche
300 g Brombeeren	20 ml Cassis-Likör	1,5 EL Puderzucker
3 Eigelb	50 ml Weißwein	

1 l Wasser mit 200 g Zucker aufkochen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herausstreichen und zum Zuckerwasser geben. Die Pfirsiche waschen und im Zuckerwasser je nach Reifegrad 5-10 Minuten weich kochen. Dann herausnehmen, die Haut abziehen, die Pfirsiche wieder ins Zuckerwasser geben und darin erkalten lassen. Inzwischen die Brombeeren mit dem Likör und Puderzucker mischen und ziehen lassen. Für die Zabaione die Eigelbe mit 50 g Zucker und dem Weißwein in einen Schlagkessel geben und mit dem Schneebesen über dem heißen Wasserbad aufschlagen, bis die Eier anfangen zu binden. Dann sofort den Schlagkessel vom Wasserbad nehmen und die Crème kalt schlagen. Die ausgekühlten Pfirsiche halbieren und die Kerne entfernen. Die Pfirsiche mit den Brombeeren anrichten und die Zabaione angießen.

Vincent Klink am 08. August 2013