

Orangen-Filets mit Lebkuchen-Zabaione

Für 2 Personen

3 Orangen, unbehandelt 3 Eier 150 ml Weißwein, halbtrocken
2 EL Zucker 1 Prise Lebkuchengewürz 1 TL Kakaopulver, stark entölt

Die Orangen schälen, anschließend filetieren und die Filets in ein dekoratives Glas geben. Zwei Eier trennen und die Eigelb zusammen mit dem übrigen Ei, dem Zucker, dem Weißwein, dem Lebkuchengewürz und dem Kakaopulver in einer Schüssel über einem Wasserbad schaumig aufschlagen. Die Lebkuchensabayon auf die Orangenfilets anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 16. Dezember 2009