

Rotwein-Zwetschgen mit Vanille-Sabayon

Für 2 Personen

10 Zwetschgen	1 Zitrone, unbehandelt	3 Eier
100 ml Weißwein	300 ml Rotwein	100 ml Portwein
1 Zimtstange	1 Vanilleschote	2 EL brauner Zucker
2 EL Zucker	Weizenstärke	

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Den braunen Zucker mit dem Portwein in einen Topf geben und solange einköcheln lassen, bis Blasen entstehen. Nun den Rotwein hinzugeben und die Zimtstange dazugeben. Das Ganze um ein Drittel einköcheln lassen. Die Zwetschgen vierteln, entkernen, in eine Auflaufform geben, mit dem heißen Rotwein aufgießen, gut mit Alufolie abdecken und bei 160 Grad circa 15 Minuten im Backofen schmoren. Anschließend die Zimtstange aus dem Schmorsud nehmen und in zwei dekorative Gläser füllen. Etwas Weizenstärke mit Wasser anrühren. Den Schmorsud in einen kleinen Topf umfüllen und mit ganz wenig angerührter Weizenstärke ganz leicht abbinden. Anschließend wieder über die Rotweinzwetschgen träufeln. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Etwas von der Schale der Zitrone reiben. Anschließend die Zitrone auspressen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Eier trennen und die Eigelbe zusammen mit dem Zucker und dem Weißwein sowie dem Vanillemark in eine Schüssel geben und über dem Wasserdampf schaumig aufschlagen, bis eine cremige, feste Bindung entstanden ist. Das Ganze mit ein paar Tropfen Zitronensaft und etwas Zitronenschale abrunden. Die Vanillesabayon sofort vom Wasserbad nehmen und auf die Zwetschgen geben, da sonst das Eigelb stocken kann. Die Rotweinzwetschgen mit der Vanillesabayon kurz in den Dessertgläsern stehen lassen und dann servieren.

Alexander Herrmann am 22. Oktober 2010