▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. August 2019 ▪
Hauptgang & Dessert mit Cornelia Poletto



Brigitte Jimenez-Guder

Amaretto-Zabaione mit gepfefferten Kirsch-Säckchen

Zutaten für zwei Personen

Für die Zabaione:
3 Eier
40 ml Amaretto
100 ml Weißwein
2 EL Zucker

Die Eier aufschlagen und trennen. Über dem Wasserbad die Eigelbe mit dem Zucker schaumig aufschlagen. Mit Weißwein und Amaretto abschmecken. Über dem Wasserbad so lange schlagen, bis die Zabaione schaumig ist. Aufpassen, dass nicht zu viel Hitze von unten kommt.

Für die Kirschsäckchen:
14 Kirschen
1 Ei
20 g Marzipanpralinen mit Zartbitterschokolade
½ Pck.TK Frühlingsrollenteig
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Fett, zum Frittieren

Kirschen waschen, entkernen und fein hacken. Marzipan ebenfalls fein hacken und mit den Kirschen vermengen. Mit Pfeffer würzen und den Frühlingsrollenteig mittig mit der Masse belegen. Eigelb verquirlen und die Ränder mit Ei einstreichen. Die vier Ecken zu einem Säcken zusammenziehen und in der Fritteuse ausbacken.

Für die Garnitur:
10 Kirschen
50 g Puderzucker

Kirschen waschen und entsteinen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kirschen und Puderzucker garnieren und servieren.