

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. Juni 2019 ▪
Hauptgang & Dessert mit Johann Lafer



Silvia Fernandes

Zabaione mit Erdbeeren

Zutaten für zwei Personen

Für die Zabaione: Eier trennen. Die Hälfte der Orangenschale abreiben. Eigelb, Zucker und Orangenschale in einer Schüssel gut verrühren. Die Schüssel über ein heißes Wasserbad hängen, Marsala unterrühren und schaumig schlagen.
100 ml Marsala
4 Eier (Größe M)
40 g Zucker
1 Orange

Für die Erdbeeren: Die Hälfte der Erdbeeren pürieren und durchsieben. Vanille der Länge nach einschneiden und Mark herauskratzen. Vanillemark und Puderzucker unter das Erdbeerpüree mischen. Anschließend in Gläser füllen. Die andere Hälfte in Stücke schneiden und ebenfalls in die Gläser geben.

Die Zabaione in die Gläser über die Erdbeeren füllen und servieren.