

Omas Rezeptesammlung

Weinschaum Und Zabaione

Gattung: Nachtisch, Backen, Dessert, Grundrezept

3 Eigelb

1 Ei

-1/4 l Flüssigkeit je nach

-Rezept

Zucker (ca. 2 bis 3 EL)

-oder andere Gewürze

Diese feinen Eiersoßen werden genau wie die Hollandaise aufgeschlagen. Sie werden zumeist süß und heiß zum Nachtisch serviert, manchmal auch kalt. Aber es gibt auch eine salzige Version, die man, entsprechend gewürzt, als leichte, kalorienärmere Alternative zur Hollandaise reichen kann. Alle Zutaten werden im Topf zusammen mit den Schneebecken des Handrührgerätes mit geringster Einstellung schaumig verrührt und dann auf 2 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 so lange geschlagen, bis die Masse als kompakter Schaum im Topf aufsteigt. Sie kann dabei das dreifache Volumen erreichen - nehmen Sie deshalb immer einen entsprechend großen Topf! Und achten Sie beim Rühren und Aufschlagen darauf, daß immer die ganze Masse in Bewegung ist und nichts am Topfboden hängenbleibt.

Wenn Sie die Weinschaumsoße kalt servieren wollen: Topf von der Kochstelle nehmen, sobald der Schaum aufsteigt, in eine Schüssel mit Eiswasser stellen und so lange weiterschlagen, bis der Schaum vollständig abgekühlt ist. Man serviert ihn am besten in Portionsgläsern oder Schalen. Für unser Beispiel mit Schokoladen Eis und Pinienkernen haben wir als Flüssigkeit 5 EL Amaretto (Mandellikör) und 200 ml Milch genommen.

Für die klassische italienische Zabaione nimmt man Marsala (1/8 l), Viele Variationen sind möglich: mit Sherry, Madeira, Riesling, Gewürztraminer, Orangensaft. Für Sabayon zu salzigen Gerichten: herben Weißwein oder Sekt, dazu konzentrierten Fleischsaft oder Fischfond;