

Rezept

Früchte-Allerlei mit Orangen-Zabaione

Ein Rezept von Früchte-Allerlei mit Orangen-Zabaione, am 17.04.2024

Zutaten

Für die Früchte:

- | | |
|--|-----------------------------|
| ½ Vanilleschote | 60 g Orangenblütenhonig |
| 1 TL getrocknete Orangenblüten (Apotheke oder Teehandel) | ½ TL Szechuan-Pfefferkörner |
| 1 Drachenfrucht (Pitahaya) | 1 kleine Honigmelone |
| 1 grüne Kiwi | 1 goldene Kiwi |

Für die Zabaione:

- | | |
|-------------------------|---------------------|
| ½ Bio-Orange | 4 Eigelb |
| 40 g Orangenblütenhonig | 150 ml Rieslingsekt |
- einige getrocknete Orangenblüten zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal, 1 g EW, 27 g KH

Zubereitung

1. Die Vanilleschote längs halbieren und mit dem Messerrücken das Mark herauskratzen. 200 ml Wasser mit der Vanilleschote und dem Vanillemark, Honig, Orangenblüten und angedrückten Pfefferkörnern in einem Topf bei mittlerer Hitze zugedeckt zu einem Sirup kochen. Abkühlen lassen.
2. Die Honigmelone, die Drachenfrucht und beide Kiwis halbieren. Aus den Früchten mit einem Kugel -ausstecher Kugeln ausstechen. Die Fruchtkugeln in eine Schüssel legen und den kalten Sirup durch ein Sieb darübergießen. Dann 2 Std. kalt stellen.
3. Kurz vor dem Servieren die Zabaione zubereiten. Die Orange heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Die Eigelbe und den Honig über dem warmen Wasserbad cremig aufschlagen. Die abgeriebene Orangenschale unterschlagen. Den Sekt nach und nach unter ständigem Schlagen zugießen und ca. 5 Min. zu einer cremig-schaumigen Masse schlagen.
4. Dann die Fruchtkugeln mit der Marinade auf sechs Champagnerschalen verteilen und mit der Zabaione begießen. Mit einigen getrockneten Orangenblüten bestreuen und sofort servieren.