Rezept

Weißwein-Sabayon

Ein Rezept von Weißwein-Sabayon, am 29.05.2025

Zutaten

- **3** sehr frische Eigelbe
- ⅛ l trockener Weißwein (z.B. Riesling)
- **60 g** Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal

Zubereitung

1. Die Eigelbe, Zucker und Wein in einer Schlagschüssel oder Metallschüssel mit dem Schneebesen verrühren, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat.

2. Die Schüssel in ein heißes Wasserbad stellen und die Mischung in 4-5 Min. dick-cremig aufschlagen. Als heiße Sauce sofort servieren oder, wenn sie kalt sein soll, in eine andere, halb mit Eiswürfeln gefüllte Schüssel stellen. Im kalten Wasserbad 2-3 Min. schlagen, bis die Sauce abgekühlt ist. Vor dem Servieren noch 10 Min. ruhen lassen.