

Rezept

Zabaione mit Zitrone

Ein Rezept von Zabaione mit Zitrone, am 17.04.2024

Zutaten

½ unbehandelte Zitrone	4 ganz frische Eigelbe
40 g Zucker	100 ml trockener Marsala oder Weißwein
etwas Schokoladenpulver	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Wer Zabaione machen will, der lernt zum Schluss noch was kennen, was man in der italienischen Küche fast nie sieht: das Wasserbad. Und dafür braucht man eine Metallschüssel, am besten eine runde, und einen Topf, in den man die Schüssel hängen oder auch stellen kann. In den Topf kommt so viel Wasser, dass die Schüssel mit der unteren Hälfte, vielleicht so 2-3 cm drin steht oder hängt. Und das Wasser lässt man jetzt sehr heiß werden, aber nicht ganz kochen.
2. Bis das so weit ist, die Zitronenhälfte heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen. Und damit es nach dem Wasserbad schnell geht, auch schon mal vier schöne Gläser oder Schalen bereit stellen.
3. Die Metallschüssel steht noch nicht im Topf, sondern auf der Arbeitsfläche. Und da rein kommen jetzt die Eigelbe mit dem Zucker. Mit den Rührbesen vom Handrührgerät schön schaumig schlagen. Den Marsala oder den Wein und die Zitronenschale untermischen.
4. Die Schüssel in den Topf stellen oder reinhängen und die Creme mit dem Handrührgerät so lang weiterschlagen, bis sie schaumig und dickflüssig und warm ist. Das dauert 3-5 Minuten. Mit 1-2 TL Zitronensaft abschmecken, Schaumcreme in die Gläser füllen, mit wenig Schokoladenpulver bestäuben und ganz schnell auf den Tisch stellen. Sonst ist der Schaum kein Schaum mehr, und das wär echt schade!