Sabayon-Halbgefrorenes mit Johannisbeerküchlein und -Sauce

Schwierigkeit: mittel

Zeit: 60 Minuten

Menu: <u>17.4.2019</u>

Creatio Markus Gautschi

#### Zutaten für 4 Personen

80 g Eigelb 30 g Zucker 1 dl Grand Marnier 2 Blatt Gelatine 1 dl Weisswein 1 dl Rahm

#### Johannisbeerküchlein

80 g Butter 105 g Puderzucker 4,5 g Vanillezucker etwas Salz und Zitronenschale 2 Eier 150 g Mehl 3 g Backpulver 45 g Milch

## Johannisbeersauce

100 g Johannisbeeren 60 g Puderzucker ½ dl Orangensaft

# Zubereitung:

Eigelb, Zucker, Weisswein und Grand Marnier in einem Wasserbad zu einem leichten Band aufschlagen, eingweichte Gelatine beigeben. Kalt schlagen und geschlagenen Rahm unter die Masse ziehen, in gewünschte Form abfüllen in den Tiefkühler stellen.

## Johannisbeerküchlein

Butter und Puderzucker schaumig schlagen, Vanillezucker beigeben. Eier aufschlagen und zur Masse geben. Mehl und Backpulver mischen, beigeben. Zum Schluss Milch untermischen.

Aufgetaute Johannisbeeren unter die Masse mischen.

In eine Form geben, ca. 4 cm hoch striechen. Backen bei 170 ° C. In Würfel schneiden.

Johannisbeersauce

Zutaten mit Mixstab pürieren.

René Frei, Küchenchef Rehaklinik Bellikon

Saisonale Genüsse mit Wirkung

1/2

Sabayon-Halbgefrorenes mit Johannisbeerküchlein und -Sauce	
	2/2