

Sabayon-Halbgefrorenes mit Johannisbeerküchlein und -Sauce

Sabayon-Halbgefrorenes mit Johannisbeerküchlein und -Sauce

Schwierigkeit: mittel

Zeit: 60 Minuten

Menu: [17.4.2019](#)

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, eingeweichte Gelatine begeben. Kalt schlagen und geschlagenen Rahm unter die Masse ziehen, in gewünschte Form abfüllen in den Tiefkühler stellen.

Johannisbeerküchlein

Butter und Puderzucker schaumig schlagen, Vanillezucker begeben. Eier aufschlagen und zur Masse geben. Mehl und Backpulver mischen, begeben. 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

