

Zwetschgenkompott Mit Zimt-Zabaione



Zwetschgenkompott mit Zimt-Zabaione

KOMPOTT

500 g Zwetschgen, halbiert,
entsteint
1 dl Orangensaft
2 Esslöffel Birnendicksaft oder
flüssiger Honig
1 Zimtstange, halbiert

ZABAIONE

1½ dl Weisswein
3 frische Eigelb
2½ Esslöffel Zucker
1 Teelöffel Zimt
2 Esslöffel Pistazien, gehackt

Kompott: Alle Zutaten in eine weite Pfanne geben. Aufkochen, auf kleinem Feuer zugedeckt knapp weich kochen, zwischendurch sorgfältig umrühren. Auskühlen, Zimtstange entfernen, Kompott auf vier Teller verteilen.

Zabaione: Alle Zutaten bis und mit Zimt in eine Schüssel geben und diese ins heisse Wasserbad stellen. Mit einem Schwingbesen 5–10 Minuten kräftig rühren, bis ein fester Schaum entstanden ist. Sofort zum kalten Kompott anrichten. Mit Pistazien garnieren und servieren.

Tip: Statt Zabaione die Sauerrahmsauce (siehe Rezept Seite 9) dazu servieren.