

Hier und heute



Zabaione mit Rhabarberkompott

Marcel Seeger zeigt, wie man Zabaione ganz einfach selbst macht und mit aromatischem Rhabarberkompott zu einem raffinierten Dessert kombiniert.

Das Rezept

von Marcel Seeger für 6 Dessertgläser à circa 250 ml

Zutaten für das Rhabarberkompott

- 250 g Rhabarber, frisch oder tiefgekühlt
- 50 g Zucker
- 20 g Vanillezucker

Zubereitung

Rhabarber schälen und in kleinere Stücke schneiden. (Falls tiefgekühlt, Rhabarber auftauen lassen).

Rhabarberstücke mit Zucker und Vanillezucker mischen und eine Stunde ziehen lassen. Das abgesonderte Wasser abgießen und den Rhabarber in einem Topf unter Rühren aufkochen. Danach solange weiter kochen, bis er weich ist. Das fertige Kompott mit etwas Zucker abschmecken und gleichmäßig auf Dessert-Gläser verteilen.

Zutaten für die Zabaione

- 6 Eigelbe (Gr. M)
- 200 g Zucker
- 250 ml trockenen Weißwein
- 1 Prise Zimt
- Abrieb einer ½ Bio-Zitrone

Zubereitung

Eigelbe mit Zucker und Zitronenabrieb in einem Topf cremig schlagen. Unter weiterem Rühren den Topf auf ein siedendes Wasserbad setzen. und den Weißwein nach und nach zugeben. Dabei das Aufschlagen beibehalten und solange fortsetzen, bis die Zabaione nahezu das doppelte Volumen erreicht hat. Die noch warme Zabaione auf das Rhabarberkompott in den Gläsern verteilen.

Tipp: Zum Abschluss einige gehobelte und geröstete Mandelblättchen aufstreuen.