

Holunderblüten-Sabayon mit Sommerbeeren

(Für 4 Personen)

Beeren:

320 g Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren, Stachelbeeren
Zucker
Zitronensaft

Beeren mit Zucker und Zitronensaft marinieren.

Sabayon:

½ dl Weisswein
1 dl Holunderblütensirup
60 g Eigelb
1 Spritzer Zitronensaft

Alle Zutaten für die Sabayon in eine Schüssel geben. Eine Pfanne halbvoll mit Wasser füllen, aufkochen, dann auf kleines Feuer stellen und die Sabayon-Schüssel auf dieses heisse Wasserbad stellen. Nun mit dem Schwingbesen sofort und ständig luftig schlagen. Wenn sich in der luftigen Masse die Spur des Schwingbesens deutlich abzeichnet, ist die Sabayon fertig.

Anrichten:

Die Beeren in tiefe, vorgewärmte Teller verteilen, die Sabayon darauf schöpfen, sofort servieren.
