

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

RHABARBER MANGO KOMPOTT MIT SABAYON

ZUTATEN:

500g	Rhabarber, geschält
1 Stk.	Reife Mango
1 Kleiner	Zweig Rosmarin
200g	Zucker
1 DL	Wasser
2 TL	Speisestärke
3 Stk.	Extrafrische Eigelb (mittlere Grösse)
1.25 DL	Marsala, Portwein oder Moscato (Alkoholfreie Variante - Orangensaft)

ZUBEREITUNG

Für das Kompott – den Rhabarber waschen. Enden abschneiden und die faserige Schale abziehen. Stangen in ca. 3cm grosse Stücke schneiden. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern schneiden und fein würfeln. Romsarinnadeln vom Zweig zupfen und sehr fein hacken.

Rhabarberstücke mit Rosmarin, 100g Zucker und 1DL Wasser in einen Topf geben und mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze ca. 3-5 Minuten dünsten. Die Stärke mit 2 EL Wasser glatt rühren, zum Kompott geben und unter Rühren einmal aufkochen lassen. Mangostücke unterrühren und das Kompott abkühlen lassen.

Für den Sabayon – Eigelb mit 100g Zucker und dem Dessertwein (oder Orangensaft) in eine Metallschüssel geben. Mit dem Schneebesen über einem heissen Wasserbad 6-8 Minuten cremig aufschlagen – bis die Masse beginnt dicklich zu werden. Danach die Schüssel sofort vom Wasserbad nehmen. Die Sabayon nach Belieben warm zum Kompott servieren (oder kalt schlagen). Auf jeden Fall müssen Sie die Sabayon sofort servieren – ansonsten diese zusammen fällt.