

Maronesse-Zabaione mit marinierten Erdbeeren

Für 4 Personen



500 g Erdbeeren
Mark von 1 Vanilleschote
1 EL Edelkastanienhonig vom Bienenhof Pausch
jeweils etwas abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
und Orange
2 EL Edelkastanienhonig-Essig vom Bienenhof Pausch
1 EL Honiglikör „Maronesse“ vom Bienenhof Pausch

Für die Zabaione:

4 Eigelb
4 EL Honiglikör „Maronesse“ vom Bienenhof Pausch
2 EL Edelkastanienhonig vom Bienenhof Pausch
etwas abgeriebene Schale von einer
unbehandelten Zitrone
evtl. ½ Blatt Gelatine

1. Die Erdbeeren waschen und putzen, vierteln oder würfeln und mit Vanillemark, Edelkastanienhonig, Zitronen- und Orangenschale, Edelkastanienhonig-Essig und Maronesse vermengen. Ca. 1 Stunde marinieren lassen.
2. Einen großen Topf mit Wasser füllen, so dass man eine Edelstahlschüssel ins Wasserbad hängen kann. Das Wasser langsam auf 40 Grad erhitzen.
3. Eigelb, Maronesse, Honig und geriebene Zitronenschale in die Edelstahlschüssel geben und diese ins Wasserbad hängen. Die Masse mit einem Schneebesen ca. 10 Minuten aufschlagen, dabei darauf achten, dass die Temperatur 90 Grad auf keinen Fall übersteigt, sonst gerinnen die Eier. Die Zabaione sollte die Konsistenz halbsteif geschlagenen Eischnees haben und glatt und glänzend aussehen, die Temperatur in der Mitte der Zabaione sollte ca. 50 Grad betragen.
4. Wird die Zabaione warm gegessen, sofort mit den marinierten Erdbeeren in Dessertschalen oder schöne Gläser füllen.
5. Soll die Zabaione kalt gegessen werden, Gelatine dazugeben. Dafür die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und unter ständigem Rühren in der noch warmen Zabaione vollständig auflösen. Die Zabaione ebenfalls mit den marinierten Erdbeeren in Dessertschalen oder schöne Gläser füllen und kalt stellen.

*Das Rezept wurde in Zusammenarbeit mit Kochkünstlerin Zara Valenti, München entwickelt.
Bild: Bienenhof Pausch*

Die Produkte vom Bienenhof Pausch sind im Online-Shop www.bienenhof-pausch.de über den Naturkostfachhandel sowie im Hofladen, Unterschnatterbach 3, 85298 Scheyern (samstags von 9 bis 12 Uhr) erhältlich.