

Aperol-Zabaglione

Aperol zum Löffeln. Eine luftig-leichte Weinschaumcreme zum Dessert – nach einem Rezept von Hans-Joachim Fandel, dem Grill & Chill-Master aus Sankt Augustin. Neben diesem köstlichen Dessert möchte Joachim euch noch ein Buch mit vielen anderen tollen Rezepten ans Herz legen: „Sterne- und Gerneköche“. Eine Sammlung von Rezepten von Sterneköchen und Hobbyköchen. Der Erlös dieses Buches fließt in die Wohnungslosenhilfe des VFG Bonn, der Menschen in besonderen sozialen Schwierigkeiten unterstützt. Das Buch könnt ihr beim VFG Bonn bestellen.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 15 Min. · Gesamtzeit 45 Min. · 4 Portionen

Zutaten

2-3 Eigelbe (je nach Dottergröße)
2 cl Ahornsirup
8 cl Grauburgunder oder Rosé (trocken)
6 cl Aperol
Orangenfilets
Vanilleeis

Zubereitung

1. Zwei bis drei Eigelbe, 2 cl Ahornsirup, 8 cl Grauburgunder oder Rosé (trocken) mit 6 cl Aperol in eine Schüssel geben und über dem Wasserbad zu Weinschaum schlagen.
 2. Orangenfilets auf Vanilleeis komplett mit der lauwarmen Zabaglione bedecken und sofort servieren.
-