

mit VEGEFEUER-Sabayon

von Christian Buhl, Villa Seilern, A-Bad Ischl

Mousse

Zutaten:

3 Blatt Gelatine, weiß
20 g Pistazien
175 ml Milch
2 EL VEGEFEUER
150 g Marzipan, Rohmasse
2 Eigelb
1 EL Zucker
200 ml Sahne
150 g Dörrpflaumen, gehackt

Zubereitung:

Eigelb mit dem Zucker über Dampf schaumig schlagen und danach wieder kalt schlagen. Marzipan mit der Milch und dem VEGEFEUER in einem Topf auf schwacher Hitze cremig rühren. Die Pistazien und die Dörrpflaumen getrennt klein hacken. Die Gelatine in kaltem Wasser aufweichen, aus dem Wasser nehmen und auf kleiner Flamme verflüssigen. Die Sahne steif schlagen. Dottermasse mit dem Marzipan, Pistazien, Dörrpflaumen und der Gelatine in einen Kessel vermischen und über Eiswasser kalt schlagen. Zum Schluss die Sahne unterheben und im Kühlschrank 3 Stunden ziehen lassen.

Sabayon

Zutaten:

4 Eigelb
4 EL Zucker
8 EL VEGEFEUER
125 ml Wasser

Zubereitung:

Eigelb mit dem Zucker und dem Wasser über Dampf cremig schlagen, bis sich eine zähflüssige Konsistenz ergibt. Am Schluss mit dem VEGEFEUER verfeinern. Nach Geschmack Orangen- und Limettenzesten untermengen.