

Pfirsich-Zabaglione

Für 4 Gläser

½ Teelöffel Butter
2 Pfirsiche, in Würfeli
1 Esslöffel Zucker
1 EL Verjus

3 frische Eigelbe
2 EL Zucker
1 dl Verjus
1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, nur ausgekrazte Samen

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Pfirsiche und Zucker begeben und ca. 2 Min. köcheln lassen. Mit dem Verjus ablöschen und ganz abkühlen lassen.

Eigelbe, Zucker, Verjus und Vanille in einer dünnwandigen Schüssel verrühren. Die Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Mit dem Schwingbesen des Handrührgerätes ca. 6 Min. rühren. Die Zabaglione muss schön schaumig sein und es sollten sich Rührspuren abzeichnen.

Schüssel herausnehmen und kurz weiterrühren.

Das Pfirsichragout in die Gläser verteilen und die Zabaglione darüber verteilen.

Sofort servieren.

