

Kardamom-Birnen mit Zabaione



Rezept und Foto von Thoralf Obst, www.mediterran-kochen.de

Zutaten für 4 Personen:

Für die Birnen

6 große Birnen

4 EL Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

$\frac{1}{2}$ Kapsel grüner Kardamom

Für den Zabaione

6 Eigelbe

65 g Zucker

140 ml trockener Weißwein

20 ml Marsala

Zubereitung:

Birnen

Die Birnen schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den Samen aus der Kardamomkapsel in einem Mörser fein zerstoßen.

Die Birnenwürfel mit Zucker, Kardamom und 100 ml Wasser in einen Topf geben, kurz aufkochen und zugedeckt bei niedriger Hitze 15 Minuten köcheln lassen.

Zabaione

Ballon-Schneebeesen einsetzen und alle Zutaten in die Rührschüssel geben.

Die Temperatur auf 90°C einstellen und auf Geschwindigkeit 5 aufschlagen. Bei 60°C die P-Taste gedrückt halten, bis die Maschine aufhört zu piepen um die Sicherheitsfunktion zu umgehen. Dann weitere 3 Minuten aufschlagen bis eine luftige Masse entstanden ist.

Die Temperatur abschalten und die Maschine weiter schlagen lassen, bis die Temperatur nur noch 40°C beträgt.

Anrichten

Die Birnenwürfel in 4 Gläser verteilen und die Zabaione darauf geben und direkt servieren.