Zabaione: Die Diva unter den Desserts

Präsentiert von:
Handelshof
Der Frische-Profi
Genuss
Rezepte der Woche

Es gibt kein Dessert, das so traumhaft leicht und luftig ist, wie die Creme aus Eigelb und (Likör-)Wein. Doch die Zabaione fordert exklusive Aufmerksamkeit und Fingerspitzengefühl. Eigelb, Zucker und etwas Marsala: mehr braucht es nicht für eine klassische Zabaione.

Ob mit geeisten Beerenfrüchten im Sommer oder auch mit winterlich eingekochter Birne rundet die italienische Dessertcreme ein Menü genauso schaumig wie cremig ab. Und doch gilt das Dessert manchem als Diva und nicht wenige Hobbyköche machen lieber einen Bogen darum. Während sich Eiweiß ohne großen Aufwand zu einem stabilen Schaum schlagen lässt, gelingt das beim Eigelb nicht ohne Weiteres. Selbst wenn sich ein kleines Schäumchen bildet, fällt dies schnell wieder zusammen und der fluffige Effekt ist dahin.

Ein Grund dafür ist die unterschiedliche Protein-Struktur von Eigelb und Eiweiß. Tatsächlich hilft Zucker, die Proteine im Eigelb teilweise zu denaturieren, also zu verändern. Wenn man Eigelb und Zucker aufschlägt, entsteht ein leichter Schaum. Dass der wieder schnell in sich zusammenfällt, liegt an den Fettteilchen im Eigelb, die die Schaumbildung erschweren und einmal vorhandenen Schaum durch ihr vergleichsweise schweres Gewicht wieder zerstören. Was hilft, ist Wärme, und zwar ungefähr die Temperatur, die es auch beim Eigelb-Kochen braucht. Ab etwa 63 Grad verändert es seine Struktur, bei 65 Grad ist es noch schön cremig, danach beginnt es klumpiger zu werden.

Eigelb und Zucker werden für die Zabaione also mit Wärme aufgeschlagen, im Wasserbad. Das Wasser im Topf sollte sieden, dann wird das Eigelb in der Schüssel darüber schaumig-cremig, und nicht zu Rührei. Am besten eignet sich eine Kupferschüssel, alternativ geht auch Edelstahl. Flüssigkeiten immer nur langsam einarbeiten. Und etwa zehn Minuten schlagen, dabei weniger auf die Zeit, als auf den Schaum achten. Dann wird die Zabaione auch die Krönung eines tollen Dinners. Wir haben hier drei Rezepte für die Dessert-Diva.

Der Klassiker – mit Amarettini, Melisse, Schoko-Drops & Pistazie

Zutaten Portionen: 4

4	Eigelb
120 g	Zucker
8 cl	Masala
10	Amarettini-Kekse
4 Stiele	Melisse
100 g	Schokodrops
50 g	gehackte, ungesalzene Pistazien

Zubereitung

Melisse waschen, Blättchen abzupfen und trocken tupfen. Die **Amarettini** in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Fleischklopfer oder Kochlöffel beklopfen, so dass Brösel entstehen. **Pistazien** bei Bedarf noch kleiner hacken.

Eigelbe und **Zucker** in eine hitzebeständige Schüssel (am besten Kupfer oder Edelstahl) geben und mit dem Schneebesen sehr cremig-hell rühren, bis der **Zucker** sich aufgelöst hat.

Die **Schüssel** dann auf ein **Wasserbad** setzen (sie sollte unbedingt gut in den Topf hineinpassen, damit beim Schlagen kein Wasser in die Zabaione spritzen kann). Das **Wasser** darf nicht kochen, sondern soll gerade am Siedepunkt gehalten werden.

Jetzt langsam und beständig den **Marsala** zur **Eigelb-Zucker-Mischung** gießen und mit dem Schneebesen oder den Quirlen des Handrührgerätes ca. sieben bis zehn Minuten kräftig schlagen, bis die Creme weißlich-dickschaumig ist und etwa das Doppelte an Volumen zugenommen hat.

Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und in eine vorbereitete **Schüssel mit Eiswasser** stellen. Darin mit dem Schneebesen weiterschlagen, bis die Creme abgekühlt ist.

Auf Gläser verteilen und mit den **Schokodrops**, den **Pistazien**, den **Amarettini-Krümeln** und der **Melisse** garnieren. Sofort servieren.

Fotos: dpa, istockphoto/Getty. Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte



Gratinierte Zabaione mit Blaubeeren & Cantuccini

Portionen: 4

600 g	Blaubeeren
1	Bio-Zitrone
6	frische Eigelbe
80 g	Zucker
150 ml	trockener Weißwein
80 ml	Limoncello
6	Cantuccini
2 EL	brauner Zucker
3 EL	Mandelstifte

Blaubeeren abwaschen und trockentupfen. In eine Auflaufform geben (ca. 2 Liter Inhalt). Cantuccini einmal durchbrechen, in die Auflaufform geben. Backofen vorheizen (E-Herd: 200 Grad, Umluft: 175 Grad). Für die Zabaione die Zitrone heiß waschen, trocken tupfen, die Schale fein abreiben. Mit Eigelben und weißem Zucker in einer Metallschüssel mit einem Schneebesen oder dem Rührgerät verrühren. Dann im heißen Wasserbad 7 bis 10 Minuten zu einer dickschaumigen Creme aufschlagen, zuerst den Weißwein, dann den Limoncello langsam unterrühren. Zabaione über die Blaubeeren und Cantuccini geben. Mit braunem Zucker und Mandelstiften bestreuen. Im heißen Backofen ca. zehn Minuten überbacken, bis eine goldene Kruste entstanden ist. Sofort servieren.



Zabaione mit eingekochter Birne

Portionen: 4

4	Birnen aus der Dose
6	Eigelb
6 EL	Zucker
1	Bio-Zitrone
2 Gläser	Prosecco
Etwas	Zimt
Etwas	Kardamom
2	Shortbreadkekse

Birnen mit einem Glas Prosecco, etwas Zucker, Zimt und Kardamom in einem Topf einkochen. Beiseite stellen. **Die Eigelbe** und 6 EL **Zucker** und die abgeriebene **Schale der Zitrone** in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen sehr cremig rühren. **Schüssel** auf ein **Wasserbad** setzen. Das andere Glas Prosecco langsam zur **Eigelb-Zucker-Mischung** gießen und mit dem Schneebesen oder den Quirlen des Handrührgerätes ca. sieben bis zehn Minuten kräftig schlagen, bis die Creme weißlich-dickschaumig ist. **Schüssel** auf eine vorbereitete **Schüssel mit Eiswasser** stellen, Creme weiterschlagen. Creme mit dem Schneebesen weiterschlagen, bis sie abgekühlt ist. Auf vier kleine Teller verteilen. Je eine eingekochte Birne in die Mitte setzen. Shortbread zerbröseln und die Zabaione damit garnieren, wer mag fügt noch Schokodrops, Pistazien oder Mandeln als Deko hinzu.