

# Sabayone

---

Sabayone

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 30 Min

Menu: [29.01.2014](#)

Creation: [Oski Matter](#)

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 2 Stk frische Eigelbe
- 75 g Zucker
- 4 dl Weisswein
- 1 Orange abgerieben
- 1 Vanillestengel (Mark)
- 0.5 dl Marsala oder Brandwein/Cocanc/Grand Marnier usw.
- 1 dl geschlagenen Halbrahm darunter ziehen

Zubereitung

Die Eigelbe, Zucker, Orangen abgerieben und Vanillemark in einer Chromstahlschüssel mit dem Schneebesen verrühren bis der Zucker aufgelöst ist, Weisswein langsam einfließen lassen.

In nicht zu heissem Wasserbad ca 4-5 Min. dick-cremig schlagen. Geschlagenen Halbrahm darunter ziehen in die mit Beeren abgefüllten Coupegläser verteilen.

Zum Sabyone:

Der Einsatz (Chromstahlschüssel) in dem die Sabayone geschlagen wird, soll das Wasser in der Kasserolle nicht berühren, so kann das Eigelb keine Klümpchen bilden.

Die Masse im heissen, aber nicht kochenden Wasserbad so lange schlagen, bis sich die Masse verdreifacht hat.

Damit das Ei nicht zu heiss wird, muss es stetig geschlagen werden. Wenn das Ei dampft (also beginnt Wasser zu verlieren) muss die Chromstahlschüssel

vom (Wasserbad Kasserolle) genommen werden, der Inhalt muss aber weiter geschlagen werden, bis sich die Masse etwas abgekühlt.

Zum Schlagen sollte man stets einen feinen und nicht zu groben Schneebesen verwenden.

Die Sabayone gilt als ital. Dolcispesialität, dort heisst sie allerdings "Zabaione" und wird mit Marsala zubereitet. In Deutschland wird sie auch "Weinschaumcreme" genannt.

Der Turiner Koch Bartolomeo Scappi soll die Zabaione im 16.Jahrhundert erfunden und dem Zunfttheiligen San Pasquale Baion gewidmet haben. Die katholischen Christen verehren ihn als Patron der Hirten und Köche.

Weitere Vorschläge zum Anrichten:

\* Die Masse über frische Früchte (Beeren oder Weintrauben) geben und servieren.

\* Beeren in einen tiefen Teller geben, die Masse darüber geben und kurz unter der Grillschlange (Salamander) gratinieren. Mit Staubzucker bestäuben, sofort servieren!

\* Sabayone in Gläser füllen und dann mit Früchten und Löffelbiskuits garnieren.

