

## Rezepte «SRF bi de Lüt – Männerküche 2014»

### Zabaione vom Eglisauer Federweisser

Dessert von Dirk Büchi

#### Zabaione

- 2 Orangen, Schale und filetiertes Fruchtfleisch
- 60 g Zucker
- 3 Eier
- 3 dl Federweisser
- 4 Physalis

Orangenschale abreiben, die Früchte mit dem Messer schälen und filetieren. Die Orangenfilets mit Klarsichtfolie bedecken und bis zum Anrichten beiseite stellen.

Zucker, Orangenschale und Eigelb in eine Wasserbadschale geben, mit dem Schwingbesen rühren, bis die Masse hellgelb wird. Federweisser dazugeben, mit Klarsichtfolie bedecken und dann die Zabaione-Masse in den Kühlschrank stellen.

Kurz vor dem Servieren die Masse im Wasserbad mit dem Schwingbesen oder dem Handmixer schaumig schlagen, bis sie voluminöser, heller und gebundener ist. Die filetierten Orangenstücke auf die Dessertgläser verteilen. Dann die Zabaione in die Gläser füllen und auf den Dessertteller stellen. Die Physalis einschneiden und zur Dekoration auf den Glasrand stecken.