

# Zabaione mit marinierten Kirschen

## Zutaten für die Kirschen (für 4 Personen):

- 500 g (Sorte Regina) Knubberkirschen
- 500 ml Kirschsafte
- 100 ml Balsamico-Essig
- 1 Bio-Orange
- 4 Blätter frischer Lorbeer
- 1 EL Honig
- 2 Scheiben frischer Ingwer
- 2 Stücke (70 % Kakaoanteil) Edelbitterschokolade

Kirschsafte mit Balsamico-Essig, abgeriebener Orangenschale, Lorbeer, Ingwer und Honig in einen konischen Topf geben und bei mittlerer Hitze um zwei Drittel einkochen. Den Topf vom Herd nehmen und die Schokolade einrühren. Den Sud gegebenenfalls nochmals mit etwas Honig süßen. Die Kirschen entsteinen und zum Sud geben. Wieder erhitzen und die Kirschen bei niedrigster Temperatur 10 Minuten köcheln lassen.

## Zutaten für die Zabaione:

- 5 Eigelb
- 5 EL Zucker
- 125 ml deutscher Süßwein
- oder: Vin Santo
- 1 EL Zitronenabrieb
- 3 Löffelbiskuit

Eigelb und Zucker in einen großen Schlagkessel geben. Alles mit einem Schneebesen oder Rührgerät cremig aufschlagen, bis sich Ei und Zucker gut verbunden haben. Etwas Kochwasser in einem Topf erhitzen. Das Wasser sollte nur leicht sieden. Den Schlagkessel auf das Wasserbad stellen, Topf und Wasser dürfen sich keinesfalls berühren. Nun den Süßwein hinzufügen und die Masse über dem Wasserdampf cremig und schaumig aufschlagen. Das dauert einige Minuten.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 28.07.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)