



## Holunder Sabayon mit marinierten Erdbeeren

Für 6 Personen

Marinieren: ca. 1 Stunde

Zubereiten: ca. 30 Minuten

### Zutaten:

Marinierte Erdbeeren:

- 1 EL Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- wenig abgeriebene Zitronenschale
- 2 EL Prosecco
- wenig Pfeffer
- 1 Zweig Zitronenthymian
- 750 g Erdbeeren, gerüstet

Holunder-Sabayon:

- 2 EL Prosecco
- 2 EL Holunderblüten-Sirup
- 2 EL Puderzucker
- 2 Eigelb
- 0,5 dl Vollrahm, steif geschlagen
- Erdbeeren, halbiert, zum Garnieren

### Zubereitung:

Erdbeeren:

Erdbeeren mit restlichen Zutaten mischen. Zugedeckt 1 Stunde marinieren. Kräuterzweig entfernen.

Sabayon:

Prosecco, Sirup, Puderzucker und Eigelb in einer Chromstahlschüssel verrühren. Unter ständigem Rühren über dem heißen Wasserbad zu einer dicklichen Crème aufschlagen. Sofort in eiskaltes Wasser stellen und weiterschlagen, bis die Crème ausgekühlt ist. Rahm darunterziehen.

Erdbeeren und Sabayon in Gläsern anrichten, garnieren.