



### UNSER TIPP:

Für ein schnelles Crunch ein paar Kekse zerbröseln und unter die Beeren mischen, dann sofort servieren.

## FRANKEN G.U.

### Sabayon



#### ZUTATEN SABAYON:

4 Eigelb (Größe L)  
90 g Puderzucker  
150 ml Fränkischer Weißwein g.U.  
200 ml Sahne  
Saft von ½ Zitrone

#### ZUTATEN MARINIERTER BEEREN:

250 g gemischte Beeren  
50 g Läuterzucker  
Minze  
Saft und Abrieb von ½ Zitrone  
Waldmeister (optional)

#### ZUBEREITUNG:

Eigelb mit Puderzucker und Weißwein im Wasserbad oder Thermomix bis zur Temperatur von 82 °C aufschlagen. Die restlichen Zutaten zugeben und vermischen, dann in einen 0,5-Liter-Sahnesyphon füllen und eine Kapsel aufschrauben, 4-6-mal schütteln und sofort verwenden oder die Flasche kühlstellen.

Alle Zutaten vorsichtig vermengen. Nach Belieben mit etwas Beerengeist oder – Likör verfeinern.



#### AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

*„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“*

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayernruck