



DR. CRUSIUS
WEINGUT

Wein-Rezept: Sommerbeeren mit Weinschaum

ZUTATEN (für 4 Personen)

500 g frische gemischte rote Beeren (Himbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren)
2 EL Orangensaft
2 EL Zucker
4 Eigelb
100 g Puderzucker
½ Tasse Traiser Rotenfels Riesling Kabinett
1 EL abgeriebene Orangenschale
1 Becher Sahne
1 Pck. Sahnesteif

ZUBEREITUNG

Die Beeren verlesen, waschen, gut abtropfen lassen. In einer Schüssel mit Orangensaft beträufeln, mit dem Zucker bestreuen und mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Die Eigelbe mit dem Puderzucker, dem Wein und der Orangenschale mischen und im Wasserbad zu einer schaumigen Creme aufschlagen.

Die Sahne und das Sahnesteif sehr steif schlagen und anschließend die leicht erkaltete Weincreme unterziehen.

Die Beeren anrichten, die Creme über die Früchte ziehen, mit etwas Orangenschale bestreuen und sofort servieren.

WEINEMPFEHLUNG

Durch seine leichte Süße und dezente Säure ist der fruchtige Kabinett aus dem Traiser Rotenfels der perfekte Begleiter zu diesem Dessert.

HERKUNFT

Bei einem gemeinsamen Kochabend hat eine Studienkollegin unseres Sohnes Paul ihre Freunde mit diesem tollen Dessert verwöhnt. Unser sonst so gar nicht kochinteressierte Sohn war so begeistert, dass er sich das Rezept geben ließ und an uns weitergab. Nach mittlerweile häufigem Genuss können wir nur sagen: Diese Begeisterung teilen wir.