



Rhabarber mit Orangen- Sabayon

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

800 gr.	Rhabarber	Den Rhabarber schälen und in Stücke schneiden. Schale einer Orange abreiben, alle Orangen ausdrücken.
3	Orangen	
120 gr.	Zucker	Die Rhabarberstücke mit dem Saft einer Orange und dem Zucker in einer Pfanne aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.
		Den Rhabarber mit einer Schaumkelle herausheben und in Portionenschalen kühl stellen.
2	Eier	Den Sud in eine Schüssel abgiessen und mit dem restlichen Orangensaft, der abgeriebenen Schale, den Eiern und dem Eigelb, dem Zitronensaft und dem Grand Marnier verrühren. Im warmen Wasserbad schaumig und dick aufschlagen.
1	Eigelb	
1 EL	Zitronensaft	
4 EL	Grand Marnier	
	Einige gehackte Pistazien	Das Sabayon über das gekühlte Rhabarberkompott verteilen und mit Pistazien garnieren.
		Sofort servieren.

Tip: Die Zuckermenge ist Geschmackssache, das Sabayon gelingt auch mit mehr oder weniger Zucker