

Melonensalat mit Sabayon

Zutaten (ca. 4 Personen):

- 1/2 Wassermelone
- 1 gehäuften TL Aprikosenmarmelade
- 2 Eigelb
- 50 g Puderzucker
- 200ml Sahne

Anleitung:

1. Die Wassermelone halbieren und in kleine Würfel schneiden. Das Fruchtfleisch dabei von der Schale heraus trennen. Die Kerne ggf. mit einem Messer entfernen. Die geschnittenen Stücke zu gleichen Teilen in Gläser oder Schälchen abfüllen.
2. Die Sahne steif schlagen. Im Kühlschrank kühl stellen.
3. Nun 2 Eigelb, Puderzucker und Aprikosenmarmelade in einer Metallschüssel mit dem Schneebesen cremig rühren (nicht schlagen!).
4. Die Creme über einem heißen Wasserbad ca. 6-7 Minuten schaumig aufschlagen, bis die Masse dick wird. (das Wasser darf dabei nicht kochen.)
5. Die Metallschüssel vom Wasserbad entnehmen und zum Auskühlen in kaltes Wasser stellen. Die Creme im kalten Wasser kalt schlagen.
6. Danach die geschlagene Sahne unterheben.
7. Die fertige Sabayon auf der Melone verteilen.

8. Im Kühlschrank aufbewahren oder sofort servieren.

Tipp: Die Aprikosenmarmelade könnte man durch den Abrieb und den Saft einer Bio-Zitrone ersetzen.