GOURMET FLAMAND

Lauwarmer Reblochon mit Fruchtsauce und Champagner-Zabaione

Zutaten:

Zabaione
4 Eigelb
120g Zucker
170ml Champagner oder trockener Sekt

Reblochon mit Fruchtsauce
2 Reblochon-Käse
200g Brombeeren

Zubereitung:

Eigelb und Zucker in einer Rührschüssel cremig rühren. Danach auf ein Wasserbad setzen. Das Wasser darf auf keinen Fall zum Kochen kommen. Den Champagner zur Eiermasse gießen und mit dem Schneebesen kräftig schlagen, bis die Creme ungefähr das Doppelte an Volumen erreicht hat.

Die Brombeeren einkochen und nach Geschmack zuckern. Den Reblochon bei 130°C im Backofen für ca. 5 Minuten erhitzen. Danach den Käse auf den Teller legen, die Fruchtsauce dazutun. Champagner-Zabaione beigeben.

©2017 Gourmet Flamand • Inh.: Agnes Meyer • Rathausring 4 • 26849 Filsum