



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Vitello tonnato

Involtini di tacchino al prosciutto crudo e carciofi

Zabaione con grappa

Zutaten:

Zubereitung:

Zabaione con grappa

200 g	Erdbeeren	
1/2 Stk.	Zitrone	Saft und Schale
4 Stk.	Eigelb	
1 dl	Weisswein	
4 EL	Grappa	
4 EL	Zucker	
100 g	Amaretti	

Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und eventuell hackieren. In einer Schüssel vermischen und mit dem Saft einer halben Zitrone beträufeln und kühl stellen.

Vier Eigelb mit vier EL Zucker und der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone in eine Edelstahlschüssel geben und mit dem Schneebesen auf dem Wasserbad gründlich verquirlen. Den Grappa und den Weisswein nach und nach einträufeln. Bei milder Hitze zu einer schaumigen Creme aufschlagen.

Amaretti zerkleinert, Erdbeeren und Zabaione schichtweise in Gläser abfüllen.