



Multivitamin-Zabaione mit süßen Grissini Ein Rezept von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen):

Grissini

50 g Zartbitterkuvertüre oder -schokolade

50 g weiße Schokolade oder Kuvertüre

Einige Tropfen Öl

1-2 EL Kokosraspeln

1-2 EL Pistazien

4 Grissini

Zabaione

5 Eigelbe

Prise Salz

100 g Zucker

100 ml Multivitaminsaft

1-2 EL Puderzucker

Sowie

1 Grapefruit

3 EL Kokosraspeln

Zubereitung (30 Minuten, ohne Wartezeiten):

Die beiden Schokoladensorten getrennt voneinander über einem heißen Wasserbad schmelzen, jeweils wenige Tropfen Öl für einen besonderen Glanz einarbeiten. Kokosraspeln und gehackte Pistazienkerne jeweils auf einen Teller oder in einer Auflaufform verteilen. Die Grissini mit jeweils einer Schokoladensorte bepinseln oder kurz darin eintauchen. Anschließend sofort nach Belieben in Kokosraspeln oder Pistazien rollen, um sie zu ummanteln. Dann auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech erkalten lassen.

Grapefruit mit einem Messer schälen, dabei die gesamte weiße Haut entfernen. Das Fruchtfleisch dann vorsichtig v-förmig herausschneiden. In eine Schüssel geben, den Rest der Grapefruit auspressen und etwa 30 Milliliter in eine Metallschüssel geben. Die Eigelbe dazugeben und über ein heißes Wasserbad geben, dabei darauf achten, dass die Schüssel das heiße Wasser nicht direkt berührt. Eine Prise Salz und Zucker dazugeben und schaumig aufschlagen. Sobald die Masse cremig und weißlich geworden ist unter Rühren langsam den Multivitaminsaft einlaufen lassen.



Den Rand der Portionsgläser erst in Wasser, dann in die übrigen Kokosflocken tauchen – so entsteht ein hübscher Kokosrand. Die Grapefruitfilets in die Gläser geben und dann die noch warme Zabaione vorsichtig in diese Gläser füllen. Leicht mit Puderzucker bestäuben und mit den verfeinerten Grissini servieren.

Nährwerte pro Portion:

567 kcal – 32 g Fett – 11 g Eiweiß – 56 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.