

Oliven Kräuter Zabaione

Zutaten:

2 Eier
100 ml Steinpilzfonds
30 ml Weißwein
Salz, Pfeffer
50 ml Olivenöl
20 g Petersilie

Falls man keinen fertigen **Steinpilzfond** nehmen möchte hier das Rezept dafür:

9 g getrocknete Steinpilze
1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
100 ml Weißwein
100 ml Gemüsefond
Salz, Pfeffer

Für den Fonds die getrockneten Steinpilze, Schalotten, Knoblauchzehen zusammen mit dem Weißwein und dem Gemüsefonds aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ca. 15 min köcheln lassen. Dann den Fond durch einen Papierfilter in eine Schüssel passieren.

Für die Zabaione die Eier mit 100 ml Steinpilzfond und dem Weißwein über einem heißen Wasserbad in 4-5 min dick cremig aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Von der Herdplatte nehmen, weiterschlagen und das Olivenöl langsam einlaufen lassen und unterrühren.

Die Petersilienblättchen abzupfen, grob hacken und unter die Zabaione rühren. Bis zum servieren warm halten.