

Jahreszeitliche Früchte in Sylvanergelée mit Pistazienschaum

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Saisonal, frisch und leicht, einfach gemacht.

Zutaten

- Für den Sylvanergelée:
- 600 g frische Früchte aus:
- Erdbeeren, Süßkirschen, schwarze Johannisbeeren, rote Johannisbeeren, Himbeeren etc. (Nach Saison und Marktlage)
- 3/4 l trockener Sylvaner
- 1/4 l Wasser
- 10 Blatt weiße Gelatine
- 100 g Zucker
- 1 Zitrone
- Für den Pistazienschaum:
- 3 - 4 Eigelb
- 40 g Zucker
- Mark 1 Stange Vanille
- 1/8 l Sahne
- 4 cl Milch
- 40 g leicht angeröstete Pistazien
- 1 Prise Salz
- Etwas Amaretto

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise n folgenden Schritten:

Schritt2

Das Setzen der Terrine oder der Portionsförmchen:

Schritt3

Das Wasser, Wein, Zucker, sowie den Saft und den Abrieb einer ungespritzten Zitrone erhitzen, aber nicht kochen.

Schritt4

(Ich möchte die feine Säure des Weins und der Zitrone unbedingt erhalten)

Schritt5

Die in kaltem Wasser eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine dazu geben, auflösen und erkalten lassen.

Schritt6

Die Früchte waschen, putzen und ev. entkernen. Gleichmäßig verteilt und bunt gemischt, in eine Terrine oder Kuchenform, bzw. in Portionsförmchen schichten. Die Formen nunmehr mit dem Sylvanergelée bündig aufgießen und wenigstens 3 - 4 Stunden kalt stellen. Fest werden lassen, besser am Vortag erledigen.

Schritt7

Der Pistazien Sabayon:

Schritt8

Die Pistazien mit wenig Öl in einer Stielpfanne etwas anrösten, auskühlen lassen und grob hacken.

Schritt9

Die Eigelbe mit etwa 40 g Zucker und einer Prise Salz und dem Vanillemark, auf heißem Wasser aufschlagen. Die Milch hinzufügen, weiter schlagen, die Eigelbe gut ausgaren, bis eine voluminöse Konsistenz entstanden ist. Mit etwas Amaretto ergänzen.

Schritt10

Abkühlen lassen und die geschlagene Sahne sowie die gehackten Pistazien unterheben.

Schritt11

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die Förmchen oder Terrine / Kuchenformen "stürzen"

Schritt14

(ganz kurz unter heißes Wasser halten) und in fingerdicke Scheiben schneiden.

Schritt15

Die Teller mit dem kalten Sabayon "ausspiegel", darauf je

Schritt16

1 - 2 fingerdicke Scheiben oder ein Förmchen setzen.

Schritt17

Mit einem Sahnetupfer und Himbeeren/ Erdbeeren, sowie einem Melisseblättchen garnieren.

Tags: saisonal, sommerrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/jahreszeitliche-fruechte-in-sylvanergelee-mit-pistazienschaum/>