

Weinschaum mit Beeren und geblähter Baiserhaube



Heimischer Wein zum Dessert

In den Sträuchern hängen die saftigen Beeren. Rote und schwarze Johannisbeeren bringen viel Aroma und erfrischende Säure in süße Gerichte. Ich habe eine Weinschaumcreme etwas abgewandelt und als flambierte Version mit Beeren ausprobiert. Das ergab ein herrlich sommerliches Dessert, das sehr leicht schmeckt. Als Dessertwein habe ich einen gelben Muskateller genommen.

Tipp: Ich empfehle nur sehr frische Eier zu verwenden. Natürlich aus Baden-Württemberg und das erkennt jeder daran, dass der Eierstempel nach dem "DE" mit einer 08 beginnt. 08 steht für Baden-Württemberg. Noch schneller geht es, wenn ihr auf die baden-württembergischen Qualitätszeichen QZBW und BioZeichen BW auf der Verpackung achtet. Mehr Infos zu den Zeichen gibt es [hier](#).

Hier die Rezeptur für „Weinschaum mit Beeren und geblähter Baiserhaube“:

Zutaten

Für 4 Personen:

- 200 ml duftender Weißwein (z.B. gelber Muskateller Auslese oder Eiswein)
- 3 Eier (XL)
- 100 g Puderzucker (+ 30 g extra)

- Vanillemark
- 1 unbehandelte Bio-Limette
- 1 Prise Salz
- 200 g gemischte Beeren (z.B. Blaubeeren, Himbeeren, Erdbeeren)
- 50 g kleine Kekse (z.B. Wibeles)
- Etwas Pistazien

Zubereitung

In einem Topf Wasser erhitzen.

Die Eier trennen.

Die 3 Eigelbe mit 30 g Puderzucker mit dem elektrischen Mixer 8-9 Minuten hell aufschlagen.

Dann die Eigelbe auf das heiße Wasserbad stellen und den Weißwein zugeben. Tipp: Weißwein vorher erhitzen.

Mit dem Schneebesen ca. 8-10 Minuten schaumig aufschlagen. Der Schaum darf dabei aber nicht zu heiß werden, sonst stockt das Eigelb. Danach den Weinschaum in Eiswasser kalt schlagen. Kühl stellen.

Nun 3 Eiweiße mit einer Prise Salz, 100 g Puderzucker, Limettenabrieb und ein paar Spritzer Limettensaft sehr steif schlagen. In einen Spritzbeutel abfüllen.

Zum Anrichten den Weinschaum auf Teller oder in Schalen verteilen. Darauf die Beeren und die kleinen Kekse (Wibeles) legen.

Die Baisermasse mit dem Spritzbeutel auf die Beeren spritzen.

Wer möchte, kann die Baiserhaube mit einem Creme Brulee Brenner abflammen.

Mit Pistazien bestreuen und servieren.