

Rieslingcreme

Wir empfehlen Ihnen einen Nachtisch, der zu jeder Jahreszeit einfach perfekt passt. Riechen Sie schon den klösterlichen Duft des Weins im Topf? Mit den Weinen aus der Region runden Sie die Rieslingcreme perfekt ab.



Zutaten

1 Flasche Riesling
halbtrocken (0,75 l)
1 Zimtstange
150 g Zucker
8 Eigelb
7 Blatt Gelatine
750 ml Sahne



Zubereitung

Weißwein mit Zimtstange aufkochen; die Gelatine in kaltem Wasser einweichen; die Eigelbe mit dem Zucker verrühren; die Sahne steif schlagen und im Kühlschrank bereit halten; den heißen Weißweinfond unter ständigem Rühren über die Zucker-Eigelbmasse gießen; die eingeweichten Blattgelatine über ein Sieb abschütteln und im warmen Weißweinfond auflösen. Nachdem diese Grundmasse erkaltet ist, die geschlagene Sahne unterheben. Die fertige Rieslingcreme in Dessertschälchen füllen und für ca. 6 Stunden im Kühlschrank kaltstellen. Vor dem Servieren mit Weißweintrauen und Minze garnieren.

Alternativer Serviervorschlag: Den Boden der Servier-Gläschen mit halben Weißweintrauen belegen; darüber die Rieslingcreme füllen; kaltstellen und vor dem Servieren auf einen Teller stürzen und mit Minze garnieren.

Ein Rezeptvorschlag von Walter Pistono vom Hotel Pistono in Dieblich/Mosel.

Guten Appetit!