



Norddeutsches Rumfrüchte Gelee, mit Pistazien Sabayon

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4 ', 'yield' : " } });
```

Rumfrüchte sind etwas für die kalten Wintertage, ein „norddeutscher Klassiker“. Z.B zu Punsch, Eiscreme, Vanille Pudding oder Creme, zu Apfelstrudel. Dieses Rezept würde sich auch gut für Ihr Weihnachtsmenü eignen, als leichtes Dessert nach der Gans oder Ente, das auf der Zunge zergeht.

Zutaten

- Ca. 250 g gemischte Beeren (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren), geputzt
- ¼ l brauner Rum
- 75 g Zucker
- 3 Blatt rote Gelatine, eingeweicht, gut ausgedrückt
- Abrieb ½ Orange
- Abrieb ½ Zitrone
- Mark 1 Vanilleschote
- 150 ml Wasser
- 50 g Pistazien, gebräunt, gehackt
- 2 Eigelbe
- ¼ l trockener Weißwein
- 2 El Honig
- 3 El geschlagene Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Früchte je nach Größe ev. halbieren oder vierteln, Zitronen - und Orangenabrieb zufügen, mit dem Zucker mischen und mit dem Rum übergießen, abgedeckt über Nacht durchziehen lassen. Abgießen und den Frucht - Rum auffangen, die Früchte auf 4 Förmchen verteilen.

Schritt2

Das Wasser mit dem Frucht - Rum aufkochen, zurückziehen und die Gelatine auflösen, die Förmchen bis zum Rand aufgießen. Wenigstens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen, anziehen lassen.

Schritt3

In der Zwischenzeit die Eigelbe mit dem Honig und dem Weißwein auf einem heißen Wasserbad „weißcremig - dicklich “ aufschlagen und die Pistazien dazu geben. Abkühlen lassen, kurz vor dem Servieren die geschlagene Sahne unterheben.

Schritt4

4 gekühlte Dessertteller „auspiegeln“ und die Förmchen kurz in heißes Wasser halten; stürzen und auf dem Sabayon anrichten. Mit einem Melisse Blättchen garniert, servieren.

Rezeptart: Desserts, Deutsche Küche, Hamburgisch, Partyrezepte, Sabayonen, Schleswig-Holsteinisch **Zutaten:**eier, Honig, Pistazien, Rum, Sahne, Vanilleschote, Weißwein, Zitrone, Zucker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/norddeutsches-rumfruechte-gelee-mit-pistazien-sabayon/>