



# Weingelée mit weißen und schwarzen Trauben auf Pistazien Sabayon

- **Portionen:** 6-7
- **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' : '6-7', 'yield' : " });
```

Schick, Kalorien vermindert, leicht, schnell gemacht und dabei so...lecker!

## Zutaten

- Für den Weingelée:
  - 1/2 l Wasser
  - 1/2 l trockener Weißwein v. d. Mosel,
  - Saft und Abrieb 1 Zitrone
  - 120 g Zucker
  - 1/2 l Schlagahne
  - 10 Blatt Gelatine , eingeweicht (sturzfähig)
  - 250 g weiße und schwarze Trauben gemischt
- Für den Pistazienschaum:
  - 200 g Gervais oder Philiadelphia Frischkäse
  - Mark Vanillestange
  - 40 g Pistazien, leicht geröstet

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Der Weingelée:

### Schritt3

Die Trauben waschen, ev. abziehen, halbieren, entkernen

#### **Schritt4**

Den Wein, Zucker, den Saft und Abriebe der Zitrone, etwas erhitzen, nicht kochen lassen.

#### **Schritt5**

(So erhalte ich die "spitze, natürliche Säure" der Zitrusfrüchte und des Weins)

#### **Schritt6**

Die gut ausgedrückte Gelatine in den noch warmen Ansatz geben,

#### **Schritt7**

In Terrinen oder Kuchenformen, die vorher mit Klarsichtfolie ausgekleidet sind, füllen. Oder in Portionsförmchen, bzw. Tassen geben. Kurz vor dem „Stocken“ die gemischten Trauben verteilen, das mache ich mit einem Holzspieß; so dass ein buntes Bild entsteht.

#### **Schritt8**

Wenigstens 2 - 3 Stunden kalt stellen, fest werden lassen..

#### **Schritt9**

Der Pistazienschaum:

#### **Schritt10**

Den Gervais - Frischkäse mit Zucker nach Geschmack,

#### **Schritt11**

2 - 3 EL Milch und dem Vanillemark verrühren, die halbsteif geschlagene Sahne unterheben.

#### **Schritt12**

Die mit ganz wenig Öl leicht angerösteten Pistazien grob hacken,dazu geben. Ev. mit etwas Maraschino oder Amaretto nachschmecken.

#### **Schritt13**

Anrichtevorschlag :

#### **Schritt14**

Die gekühlten Dessertteller mit dem Pistazienschaum „auspiegeln“ Die gestürzten Förmchen oder zwei Scheiben der Terrine in die Mitte setzen. Mit einem Sahne Tupfer und etwas Zitronenmelisse garnieren.

**Rezeptart:** Gelées, Sabayonen **Tags:** leicht, schick

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weingelee-mit-weissen-und-schwarzen-trauben-auf-pistazien->

sabayon/