



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/