

# Espresso Sabayon mit Melone



Zutaten für 10 Portionen:

150 g Zucker  
5 Eigelb  
1 doppelter Espresso  
2,5 dl Schlagrahm  
1 dl weisser Portwein oder Weisswein  
2 Blatt Gelatine  
2 Cavailon Melonen  
1 Bund Pfefferminze

Zubereitung:

Zucker und Eigelb schaumig rühren.

Espresso zufügen und im Wasserbad schaumig aufschlagen.

Die in Wasser aufgeweichte Gelatine zugeben.

Unter Rühren abkühlen lassen (evtl. in Eiswasser).

Den Schlagrahm unterziehen und mit Portwein abschmecken.

Sehr kalt werden lassen.

Sabayon auf kalte Teller verteilen.

Die Melonen halbieren, entkernen und in dünne Schnitze schneiden.

Diese von der Haut befreien, mit etwas Orangenlikör marinieren

und auf die Sabayon Teller schön anrichten.

Nach Belieben mit kleingeschnittener Minze bestreuen.