Notizen:

Jakobsmuscheln

Jakobsmuschelfleisch ohne Koralle in drei dünne Scheiben aufschneiden und mit viel Zitrone marinieren.
Kleine feine Salate auf Tellern anrichten und die Jakobsmuscheln darauf drapieren.
Das ganze mit der Sauerampfer- oder Zitronenzabaglione beträufeln.

Zabaglione

Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen, danach den Weißwein, ggf. die Zitronenschale oder den feingehackten Sauerampfer und den Zimt dazugeben.
Jetzt die Creme im heißen Wasserbad mit einem Handrührgerät schlagen. Die Creme wird dann schön dickflüssig.
Zum Schluss mit Zitronensaft abschmecken.

Tipp:

Eignet sich auch als Vorspeise

Zutaten:

Jakobs-
muschelfleisch
Zitrone
Kleine Salate nach
Wunsch

Für die Zabaglione:
4 Eigelb
40 g Zucker
100 ml Wein (weiß)
wer mag eine Prise
Zimt
Sauerampfer
oder Zitrone