

## Merlot-Blaubeer-Gelee mit Zabaione

---

### Zutaten für 4 Personen:

#### Für das Gelee

300 g wilde Blaubeeren  
aus Kanada (tiefgefroren)  
9 Blatt rote Gelatine  
500 ml Rotwein (z.B.  
Merlot)  
3 Sternanis  
2 EL Zucker  
100 ml Cranberry-Nektar

#### Für die Zabaione

1 Vanilleschote  
150 ml Milch  
2 EL Sherry  
2 Eigelb (L)  
2 EL Zucker



### Zubereitung:

1. Blaubeeren auftauen lassen. Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. 100 ml Rotwein mit Sternanis und Zucker in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen lassen. Sternanis entfernen. Gelatine leicht ausdrücken und darin auflösen. Übrigen Rotwein und Cranberry-Nektar unter Rühren zugießen. Blaubeeren zufügen. Geleeflüssigkeit in eine rechteckige, kalt ausgespülte Form gießen (oder auf 4 Gläser verteilen) und 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
2. Für die Zabaione kurz vor dem Servieren Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Milch in einen kleinen Topf gießen. Vanillemark und – Schote zugeben. Kurz aufkochen. Vanilleschote entfernen und nach Belieben den Sherry zufügen. Eigelb und Zucker in einer Schüssel cremig aufschlagen. Nach und nach die Vanillemilch unterrühren. Schüssel auf ein heißes Wasserbad stellen und die Zabaione cremig aufschlagen.
3. Blaubeer-Gelee stürzen und in Würfel schneiden. Geleewürfel auf Gläser verteilen und die Zabaione extra dazu reichen oder über das Gelee gießen.

**Zubereitungszeit:** 25 Minuten + Kühlzeit

### Nährwertangaben pro Portion:

Energie: 243 kcal / 1020 kJ

Eiweiß: 6,5 g

Fett: 5,8 g

Kohlenhydrate: 22 g

Wild Blueberry Association of North America  
Ansprechpartner: mk<sup>2</sup> gmbh, Maria G. Kraus, Oxfordstraße 24,  
D-53111 Bonn, fon: 0228/943 787 – 0,  
fax: 0228/ 943 787 – 7, e-mail: info@wildeblaubeeren.de  
Fotonachweis: Wilde Blaubeeren aus Kanada  
Abdruck honorarfrei  
Zwei Belegexemplare erbeten

