



R e z e p t



Moselwein-Creme mit Schokoladenraspeln

Zutaten für 4 Personen

- 4 Eier
- 300 ml halbtrockener Riesling von der Mosel
- 100 g Zucker
- 6 Blatt Gelatine
- 200 ml Sahne
- 50 g dunkle Schokolade (70 % Kakao)

Zubereitung

- Die Gelatineblätter in reichlich Wasser einweichen.
- Die ganzen Eier, den Zucker und 200 ml des Rieslings auf höchsten Touren in der Küchenmaschine rühren, bis die Masse schäumt.
- Die eingeweichte Gelatine mit den Händen ausdrücken und im restlichen Riesling auflösen, dabei den Wein in einem Töpfchen nur ganz leicht warm werden lassen und schwenken, dann löst sich die Gelatine schon auf.
- Die Flüssigkeit zu den Eiern gießen, noch einmal gründlich durchrühren und im Kühlschrank etwa 1 Stunde gelieren lassen. Besser nach 45 schon mal kontrollieren: Die Creme soll gerade erst anfangen, dicker zu werden.
- Dann die geschlagene Sahne sorgfältig unterziehen und die Creme über Nacht richtig fest werden lassen.
- Von der Schokolade mit einem großen und scharfen Messer feine Schokoraspseln herunter „schaben“ und zum Servieren über die Weincreme streuen.

„Alles in Butter“ vom 14. Dezember 2024

Autor: Helmut Gote

Redaktion: Heiko Hillebrand