



**SCHAUMWEINEMPFEHLUNG  
DES MONATS**

**BE WILD SECCO**  
WEINGUT BERNHARD ELLWANGER



Dessert für 2 Personen:

## BE WILD SECCO ZABAIONE

*auf Apfel-Rosinen Ragout*

### ZUTATEN

3	Eigelb
3 EL	Zucker
½	Zitrone
60 ml	Be Wild Secco
¼	Vanilleschote
2	säuerliche Äpfel (Boskop)
1 EL	brauner Zucker
2 EL	Rosinen
50 ml	Apfelsaft
1	Zimtstange
4 Blätter	Minze
	Meersalz

### ANLEITUNG

\* Für das Apfel-Rosinen Ragout die Äpfel in 1 cm große Stücke schneiden. Zusammen mit dem Zucker, dem Apfelsaft und der Zimtstange in einem kleinen Topf zum köcheln bringen. Die Apfelwürfel garen, bis sie weich sind. Dann die Rosinen hinzugeben und nochmal ca. 3 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss eine Prise Meersalz hinzugeben und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Im Anschluss kann das Ragout in Dessert Gläschen oder bauchige Wassergläser abgefüllt werden. Die Zimtstange vor dem Abfüllen entfernen.

\* Für die Zabaione das Eigelb, den Secco, den Zucker sowie etwas Abrieb einer Bio Zitrone in eine Metallschüssel geben. Vorsichtig über einem heißen aber nicht kochendem Wasserbad zu einer cremigen Konsistenz aufschlagen. Die Creme kalt oder warm über das Apfel-Rosinen Ragout geben und mit etwas Minze dekorieren.