

Blanchiertes Gemüse mit einer Olivenöl-Zabaione

Verschiedene Gemüsesorten wie Möhren, Zucchini, Staudensellerie waschen und in schmale Streifen schneiden. In Salzwasser blanchieren und mit kaltem Wasser kurz abspülen.

Soße

1 Zwiebel

80 g entsteinte schwarze Oliven

Olivenöl, Weißwein, 200 ml Gemüsefond, Zucker, 1 Tl. Pfeffer, Zitronensaft

5 Eier

Zwiebel und die Hälfte der Oliven fein würfeln und in 2 Essl. heißem Olivenöl andünsten.

3 Essl. Weißwein, den Gemüsefond, Zucker, Pfeffer dazugeben und auf circa 100 ml einkochen lassen, durch ein feines Sieb geben und abkühlen lassen.

Die restlichen Oliven feinhacken.

Den eingekochten Sud mit 1-2 Tl. Zitronensaft und 5 Eigelben über dem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen cremig schlagen, dann die gehackten Oliven und 2-3 Essl. Olivenöl unterheben. Lauwarm über das blanchierte Gemüse geben.

Es kann allerdings auch der Ananas-Dip zu dem Gemüse probiert werden (s. Kuchen – herzhaft und süß).