Gelee vom Weißburgunder an sauce d'chaudeau

© Joachim Brendel

Zutaten für 6 Personen

450 g	Weintrauben, weiß, kernlos
3/4 L	weißer Burgunder, trocken
350 g	Zucker
2 St	Vanilleschoten
1 St	Zimt
6 St	Nelken
8 Blatt	Gelatine
0,6 cl	Tresterschnaps oder Grappa

etwas Muskat aus der Mühle

Für die Sauce:

2	Eigelb
1	Ei
1 EL	Kirschwasser
1/8 L	weißer Burgunder
1 EL	Zucker
2 EL	Zitronensaft
1 EL	Mandelblättchen, geröstet

Zubereitung

Im Wein das ausgeschabte Vanilleschotenmark, Zucker, Zimt, Nelken und etwas Muskat aus der Mühle aufkochen. **Abkühlen lassen.** Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Dann in dem lauwarmen Wein gut auflösen. Zum Schluß einen guten Terster oder Grappa unterrühren. **Weintrauben gut schälen**, ggf. entkernen, halbieren und je eine Schicht (ca. 5-6 Hälften) in kleine Förmchen legen und etwas mit Geleemasse angießen. Im Kühlschrank erkalten lassen. Den Vorgang wiederholen, bis Förmchen gut gefüllt sind. **Dann am besten über Nacht** im Kühlschrank gelieren lassen.

Für die Sauce: Eigelb, Ei und Zucker erst kalt, anschließend im Wasserbad gut aufschlagen. Wein, Kirschwasser, und Zitronensaft zugeben und alles im Eisbad schlagen. **Dann kühl stellen.**

Geleeförmchen kurz ins warme Wasser tauchen, auf Desserteller stürzen. Mit Trauben garnieren, Sauce angießen und mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen.

Herrlich leicht und frisch.
Zum Abschluß einen exquisiten Trester.