

# LETCHI AU LITCHI

---

Für 4 Personen berechnet

---

40 Lychees

SABAYON:

---

2 Eigelb

1 Esslöffel Zucker (nicht zuviel!)

½ dl trockener Weisswein

einen Spritzer Rum

4 Kugeln Vanilleeis

Die Lychees von den Schalen befreien, zweiteilen und den harten Kern entfernen. In vier Teller verteilen.

Eine grosse runde Schüssel (feuerfest) über ein warmes Wasserbad stellen, die Eigelb mit dem Zucker und dem Weisswein mit Hilfe eines grossen Schneebesens luftig aufschlagen. Wenn sich die Masse leicht verfestigt, vom Feuer nehmen, mit wenig Rum parfümieren und über die Lychees verteilen. Mit einer Kugel Vanilleeis servieren.

---

DIES IST EIN REZEPT VON GÉRARD PERRIARD AUS DEM RESTAURANT «CENTENARIO» IN LOCARNO-MURALTO.