Moscato-Sabayone mit Pfirsich und Amarettis

2 weiße Pfirsiche
2 Eigelb
1 ausgekratzte Vanilleschote
1/8 l Moscato
2 EL Zucker
50 g Amarettis
100 g Himbeeren (wenn keine Saison ist kann man auch gefrorene Himbeeren nehmen und diese pürieren).

Wein, Eigelb, Zucker und Vanillemark in eine rundbauchige Schüssel geben und im heissen Wasserbad aufschlagen. Beginnt die Sauce dick zu werden, aus dem Wasserbad nehmen und schlagen, bis sie etwas abgekühlt ist.

Pfirsiche blanchieren, häuten und halbieren. Pfirsichhälften in etwas Muskatellerwein mit einem Esslöffel Zucker aufkochen und darin schwenken, bis der Wein eingekocht ist und eine sirupartige Konsistenz besitzt.

Pfirsiche in der Mitte eines Suppentellers anrichten, mit dem Weinsirup überglänzen, mit Sabayone umgießen und mit Himbeeren und gehackten Amaretti garnieren.