



Ginestrata, toskanische Eiercrèmesuppe

Das Rezept ist alt, bereits Cristoforo di Messisbugo, der im 16. Jh. in Ferrara und Mantua als Hofkoch tätig war, bereitete die Suppe in ähnlicher Form zu. Kurz nach seinem Tod fand das Rezept Eingang in ein Kochbuch. Die Suppe wurde vor allem als Krankenkost gereicht, wurde aber auch Hochzeitspaaren empfohlen, um nach den Strapazen der Hochzeitsnacht wieder zu Kräften zu kommen. Die Suppe schmeckt leicht süsslich, was durchaus dem damaligen Geschmack entsprach. Im Original wird die Suppe mit Vin Santo, dem Dessertwein aus der Toskana zubereitet, kann aber auch durch einen anderen Dessertwein wie einem Sauternes ersetzt werden.

Die Einlage von gestocktem Eiweiss gehörte vermutlich nicht zum Rezept, ist aber eine gute Art, dieses zu verwerten. Der Name der Suppe leitet sich von Ginster (ital. Ginestra) ab und bezieht sich auf die Farbe der Suppe.

Zutaten (2 Vorspeisen)

5dl	eher milde, vegetabile Bouillon
1dl	Vin santo oder Sauternes
2	Eigelb
1Msp	Zimt
40g	Tafelbutter
1-2	Prisen Puderzucker
1-2	Prisen Muskatnuss
2	Eiweiss
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Eiweiss und Eigelb trennen.

Die Bouillon aufkochen und erkalten lassen. Eigelbe, Vin santo und Zimt zugeben und

mit dem Schwingbesen gut verrühren. Suppe langsam erhitzen, aber nicht kochen lassen, damit das Eigelb nicht stockt.

Sobald die Suppe heiss ist, Butter stückweise mit dem Schwingbesen einrühren. Zum Schluss mit Muskatnuss und Puderzucker abschmecken.

Nebenher das Eiweiss in einer Bratpfanne stocken lassen, einmal wenden, mit Salz und Pfeffer leicht würzen und in Stücke schneiden. Ginestrata anrichten und das gestockte Eiweiss zugeben.



Eigelb einrühren



