

Gebratene Feigen mit Marzipan-Schaum

Für 2 Personen

| | | |
|--------------------------|-------------------|-----------------|
| 4 Feigen | 1 Orange | 250 g Sahne |
| 100 g Marzipan | 100 g Puderzucker | 100 g Butter |
| 100 g Pistazien, gehackt | 250 ml Milch | 100 ml Amaretto |

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Die Feigen waschen, von dem Strunk befreien und die Schale mit einer Nadel mehrmals einstechen. Nun die Feigen halbieren, die Schnittflächen mit etwas Puderzucker bestreuen, in der Butter anschwitzen und anschließend für fünf Minuten in den Backofen geben. Die Orange schälen und gleichmäßige Filets ausschneiden. In einem Topf die Milch erhitzen, das Marzipan, und den Amaretto hinzugeben und aufkochen lassen. Währenddessen die Sahne schlagen und nach kurzem abkühlen der Milch unter rühren. Die Orangenfilets, den Marzipanschaum mit den Feigen auf Tellern anrichten und mit gehackten Pistazien garnieren.

Friedrich Teltscher am 03. Dezember 2009