

Weißwein-Feigen-Beignets mit Zitronen-Eis

Für zwei Personen

8 Feigen	50 g Mandelblättchen	1 Limone
2 Zitrone	2 Eier	200 g Joghurt (3,8 %)
100 ml Sahne	1 EL Honig	750 ml Sonnenblumenöl
150 ml trockener Weißwein	1 kleine Vanilleschote	2 EL Zucker
50 g Puderzucker	1 Päckchen Vanillezucker	100 g Mehl
1 Msp. Backpulver	1 Zitronenmelisse	1 Prise Salz

Die Eier über zwei Schalen trennen und das Eiweiß separat kaltstellen. Die Eigelbe zusammen mit dem Weißwein, dem Zucker, dem Vanillezucker, der Hälfte vom Mehl und dem Backpulver zu einem Teig verrühren. Anschließend von einer Zitrone die Zitronenschale abreiben und in den Teig unterrühren. Den Teig etwas ruhen lassen. Das Eiweiß aus dem Kühlschrank nehmen und mit einer Prise Salz steif schlagen und anschließend unter den Teig heben. Dann die Mandelblättchen in einer Pfanne leicht anrösten. Für das Zitroneneis jeweils die Schale von der restlichen Zitrone und von der Limone abreiben, den Saft auspressen und durch ein Sieb geben. Anschließend die geriebenen Schalen zusammen mit dem Saft, dem Joghurt, der Sahne und dem Puderzucker vermischen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Ebenfalls hinzugeben und das Ganze gut vermischen. Das Ganze fünf Minuten kalt stellen. In der Zwischenzeit die Feigen waschen, trocken tupfen und leicht mehlieren. Das Sonnenblumenöl in einer Friteuse erhitzen, die mehlierten Feigen in den Teig eintauchen und anschließend frittieren, so dass sie goldbraun werden. Anschließend auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Anschließend das abgekühlte Eis in die Eismaschine geben und fertig verrühren. Ein paar Blätter von der Minze zupfen. Die Feigen mit dem Honig beträufeln und die Zitronenzesten drüber geben. Die Weißwein-Feigen-Beignets mit dem Zitroneneis auf Tellern anrichten, mit den Mandelblättern, der Zitronenmelisse und dem Puderzucker garnieren und servieren.

Dieter Raniszewski am 31. Mai 2012