

Gebackene Feigen mit Weißbier-Zabaione

Für zwei Personen

4 lila Feigen	1 Babyananas	3 Eier
1 Bund Minze	4 EL Zimt	200 g Zucker
150 ml bayrisches Weißbier	50 ml Feigenlikör	

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Feigen waschen, trocken tupfen, kreuzförmig bis zur Hälfte einschneiden und in die Souffléförmchen setzen. von dem Feigenlikör zu den Feigen geben. Den Zimt mit circa 20 Gramm Zucker vermischen und über die Feigen streuen. Die Souffléförmchen circa acht Minuten vor dem Anrichten in den vorgeheizten Backofen geben und gratinieren lassen. Die Ananas schälen, in sehr dünne Scheiben schneiden und dieses auf einem Teller anrichten. Das Ei trennen und das Eigelb und den restlichen Zucker mit dem Schneebesen aufschlagen. Etwas Weizenbier unter den Eierschaum geben und diesen weiter aufschlagen. Die Souffléförmchen aus dem Ofen nehmen und die Feigen aus den Förmchen nehmen. Die Feigen zusammen mit der Zabaione auf dem Ananascarpaccio anrichten und servieren.

Thomas Kuhnt am 29. November 2012