

Warme Feigen mit Kardamom-Eis

Für zwei Personen

Für die Feigen:

4 große Feigen	1 Zitrone	75 g gehackte Pistazien
2 EL Butter	3 EL Rosensirup	100 ml Granatapfelsaft

Für die Kardamom-Eis:

50 g Zucker	250 g Crème-double	200 ml Milch
300 ml Sahne	50 ml Glukosesirup	150 ml Kardamomsirup
1 TL gemahlener Kardamom		

Für die Garnitur:

1 TL Kardamom-Pulver

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Feigen oben bis zur Mitte kreuzweise einschneiden. Die Schale von der Zitrone abreiben und anschließend auspressen. Die Butter mit den Pistazien, dem Rosensirup und dem Zitronenabrieb vermischen. Je einen halben Teelöffel der Masse in die Feigen füllen. Die Feigen mit Granatapfelsaft und Zitronensaft beträufeln und anschließend 15 Minuten im Ofen weich backen. Für das Kardamom-Eis die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Die restlichen Zutaten mit einem Mixer zusammenrühren, mit der Sahne vermengen und in die Eismaschine geben. Die warmen Feigen mit der Kardamom-Eiscreme auf Tellern anrichten, mit etwas KardamomPulver garnieren und servieren.

Kathrin Weisenstein am 10. Dezember 2014