

Feigen im Kokos-Mantel mit zweierlei von der Himbeere

Für zwei Personen

Für die Feigen:

4 Feigen

60 ml Kokosmilch

1 Prise Salz

60 g Mehl

2 EL Kokosraspel

4 EL Rohrohrzucker

Frittierfett

Für die Himbeersauce:

100 g TK- Himbeeren

4 EL Rohrohrzucker

Für die kalte Himbeerkugel:

100 g TK-Himbeeren

60 g Sojajoghurt

30 g Agavendicksaft

Kokosraspel, zur Garnitur

Frittierfett in der Fritteuse erhitzen.

Für die Feigen Mehl, Rohrzucker, Kokosraspel, Kokosmilch und eine Prise Salz vermengen. Feigen waschen. Drei Feigen vierteln, in der Mehl-Mischung wenden und in der Fritteuse goldgelb ausbacken.

Für die Himbeersauce Himbeeren mit Rohrzucker in einem Topf erhitzen.

Für die Himbeerkugel Himbeeren, Sojajoghurt und Agavendicksaft mit dem Stabmixer pürieren und die Masse ins Tiefkühlfach stellen.

Übrige Feige in hauchdünne Scheiben schneiden und zusammen mit den gebackenen Feigen, der Himbeersauce und Himbeerkugel anrichten und mit Kokosflocken garniert servieren.

Ramona Kuen am 12. November 2015