

Gedünstete Feigen, Karamell-Soße und Granatapfelkerne

Für zwei Personen

Für die Feigen:

2 frische, große Feigen 100 g Zucker

Für die Sherry-Karamell-Sauce:

100 ml Schlagsahne 150 g Karamellcreme 100 g Mascarpone

50 g griech. Joghurt (10%) 1 Prise Salz

Für die Granatapfelkerne:

1 Granatapfel 5 ml Rosenwasser

Für die gedünsteten Feigen 200 Milliliter Wasser und Zucker in einem Topf aufkochen lassen. Feigen waschen und von oben kreuzförmig einschneiden. In das Zuckerwasser legen, sodass sie zu einem Drittel in der Flüssigkeit stehen. Topfdeckel schließen und circa 15 Minuten dünsten lassen.

Für die Karamell-Sauce Mascarpone mit der Sahne und der Karamellcreme verrühren, mit einer Prise Salz abschmecken.

Für die Rosenwasser-Granatapfelkerne Granatapfelkerne halbieren und einige Kerne herauspulen. Diese mit ein paar Tropfen Rosenwasser beträufeln.

Gedünstete Feigen mit Karamell-Sauce und Rosenwasser-Granatapfelkernen auf Tellern anrichten und servieren.

Martin Feller am 21. April 2016