Äpfel mit Ziegenfrischkäse-Füllung, Portwein-Soße, Feigen

Für zwei Personen

Für die Äpfel:		
2 kleine Äpfel		
Für die Füllung:		
2 Eier	1 Pack. Feige-Ziegenfrischkäse	2 EL Puderzucker
Für die Sauce:		
4 Feigen	200 ml Portwein	100 ml Apfelsaft
100 g Zucker	2 Vanilleschoten	
Für die Garnitur:		
4 Zweige marokk. Minze	1 Feige	

Für die Äpfel:
Den Ofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.
Äpfel waschen, trockentupfen, halbieren, Kerne und Scheidewände entfernen und für die Füllung großzügig aushöhlen. Apfelhälften unten flach schneiden, damit sie stehen können. Apfelhälften zur Sauce (siehe unten) geben. Bei geschlossenem Deckel auf niedriger Stufe ca. 12 Minuten garen und mehrmals wenden.
Die ausgehöhlten Apfelhälften in vier feuerfeste Portionsschalen geben und mit der Gratinmasse (siehe unten) befüllen, je 1 EL Wasser zum Verflüssigen dazugeben. Im Ofen auf der obersten Schiene ca. 5 Minuten gratinieren, bis die Oberfläche eine goldbraune Farbe annimmt.
Für die Füllung:
Eier trennen. Eigelbe mit 1 EL Puderzucker schaumig schlagen. Ein Drittel der Eigelbmasse mit dem Ziegenfrischkäse cremig rühren. Danach den Rest der Eigelbmasse unterrühren. Eiweiße ebenso mit 1 EL Puderzucker schaumig schlagen und zuletzt unter die Eigelb-Ziegenkäse- Masse heben.
Für die Sauce:
Feigen waschen und trockentupfen. Das obere Drittel der Feigen abschneiden und mit dem Apfelsaft grob pürieren. Den Rest der Feigen beiseitelegen. Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Portwein in eine Pfanne gießen, Feigenpüree einrühren, Vanillemark- und Schoten dazugeben und alles unter Rühren kurz erhitzen. Sauce mit dem Zucker in einem Topf aufkochen. Restliche Feigen unterheben und kurz durch die Sauce ziehen.
Für die Garnitur:
Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Feige waschen, trockentupfen und vierteln. Gericht mit Minz-Blättern und zwei Feigen- Vierteln garnieren.
Die gratinierten Desserts aus dem Ofen nehmen und auf einen Unterteller setzen. Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Christiane Rau am 23. Januar 2020