

Karamellierte Feigen in Masala

Für 2 Personen

4 Feigen	5 g Butter	50 ml Masala
2 EL Sahne	2 EL Crème-fraîche	2 EL Ahornsirup
1 EL Zucker	1 EL Balsamico-Essig, mild	1 EL Orangensaft

Die Feigen längs halbieren. Die Butter sanft erhitzen und einen halben ungehäuften Esslöffel Zucker darin karamellisieren lassen. Nun die Temperatur der Herdplatte erhöhen und die Feigen auf den Schnittseiten anschwitzen. Dabei den restlichen Zucker über die Früchte streuen. Anschließend die Feigen mit Masala ablöschen und einen guten Schuss milden Balsamico-Essig dazugeben. Nun die karamellisierten Feigen herausnehmen und den Jus eine Minute reduzieren lassen. Anschließend mit dem Orangensaft ablöschen und abkühlen lassen. Zur Crème-fraîche die Sahne zugeben und beides halb fest schlagen. Anschließend mit dem Ahornsirup süßen und mit den Feigen servieren.

Lea Linster am 06. November 2009