

Feigen in Glühwein-Sirup und weiße Portwein-Sabayon

Für 2 Personen

4 Feigen	1 Orange	1 Zitrone
2 Eier	100 ml trockener Rotwein	50 ml Holundersaft
6 cl weißer Portwein	2 EL Akazienhonig	2 Zweige Minze
2 Nelken	1 Sternanis	1 Zimtstange
1 Vanilleschote	30 g Zucker	

Die Feigen waschen und kreuzweise einschneiden. Den Honig in einer Pfanne schmelzen. Die Vanilleschote halbieren, längs aufschneiden und das Vanillemark herauskratzen. Die Schale von der Orange und der Zitrone schneiden. Die Nelken, den Sternanis, die Zimtstange, die Hälfte des Vanillemarks und die Orangen- und Zitronenschale zu dem Honig geben. Mit dem Rotwein und dem Holundersaft ablöschen und sirupartig einkochen lassen. Die Feigen in den Sud legen, kurz schwenken und beiseite stellen. Für das Sabayon zwei Eigelbe mit dem Zucker und dem restlichen Vanillemark in einer Schlagschüssel verrühren. Den Portwein zugeben und über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Die Feigen mit dem Sirup auf Tellern anrichten. Das Sabayon um die Feigen verteilen und mit frischer Minze garnieren.

Johann Lafer am 23. November 2011