

Nougat halb gefroren mit Pistazien-Krokant, Cassis-Feige

Für vier Portionen

Für den Nougat:

40 g Zucker	2 Eigelbe	50 g helles Nougat
50 g Bitterschokolade	65 ml Wasser	3 cl Crème-de-Cacao
1 EL Rum	180 g halbsteife Sahne	

Für den Krokant:

70 g Butter	80 g Zucker	25 g Akazienhonig
30 g Pistazien, grob gehackt	30 g Mehl	

Für die Cassisfeigen:

25 g Zucker	250 ml Rotwein	100 ml Cassis-Likör
1 Zimtstange	2 Sternanis	$\frac{1}{2}$ Tahiti Vanillestange
4 Feigen	1 EL angerührte Speisestärke	4 Zweige Minze

Den Zucker zusammen mit 65 Milliliter Wasser leicht zu Sirup einkochen. Eigelbe in einer Küchenmaschine leicht anschlagen und Zuckersirup langsam dazugeben. Die Masse richtig kalt-schlagen. Nougat und Bitterschokolade zusammen über einem warmen Wasserbad verflüssigen und lauwarm in die Eigelbmasse einrühren. Mit Crème de Cacao und Rum abschmecken. Einen Teil der geschlagenen Sahne schnell einrühren, den Rest vorsichtig unterheben. Die Masse in eine viereckige Form 15 mal 20 Zentimeter einfüllen und für circa drei bis vier Stunden frieren. Die Butter verflüssigen, Zucker, Honig dazugeben und solange rühren, bis die Masse bindet. Pistazien und Mehl mischen und untermengen. Für circa eine Stunde kühl stellen. Den Backofen auf circa 220 Grad vorheizen. Walnussgroße Kugeln aus der Krokantmasse abstecken, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und platt drücken. Goldbraun backen und kurz abkühlen lassen. Den Zucker in einem Topf hell karamellisieren, mit Rotwein ablöschen und Cassis aufgießen. Die Gewürze zugeben und abgedeckt circa 15 Minuten leise köcheln lassen. Danach den Sud durch ein feines Sieb laufen lassen und erneut aufkochen. Die Feigen schälen, halbieren und im Sud drei bis vier Minuten garen. Anschließend die Feigen heraus nehmen, den Sud mit Stärke binden und die Feigen wieder hineinlegen. Pralinenhalbgefrorenes in kleine Dreiecke schneiden und in die Krokantblätter einschichten. Mit Cassisfeige und Minze vollenden.

Johann Lafer am 23. November 2013