

Feigen auf Rotwein Sabayon und Minze



- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die frische, schnelle Köstlichkeit

Zutaten

- 8 Stück frische, feste Feigen
- 1/2 l trockener Rotwein
- 40 g Zucker
- Etwas Zitronen und Orangenabrieb
- 2 Eigelbe

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz für die Feigen:

Schritt2

Den Zucker zu einem hellen Karamell schmelzen / brennen und mit dem Rotwein ablöschen.

Schritt3

Etwas Zitronen.- und Orangenabrieb dazu geben und alles

Schritt4

2 - 3 min. reduzieren lassen.

Schritt5

Die Feigen putzen, waschen und in den Rotweinsatz einlegen.

Schritt6

2 - 3 Minuten leise köcheln lassen, bis die Feigen weich sind, im Sud abkühlen lassen.

Schritt7

Der Sabayon:

Schritt8

Den Rotweinsatz passieren und auf ca. 200 ml reduzieren.

Schritt9

Die Eigelbe auf einem Wasserbad mit dem Rotweinsatz zu einem cremigen Sabayon aufschlagen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Die Teller mit dem noch warmen Sabayon ausspiegeln, die Feigen halbieren und pro Portion 4/2 Feigen auf dem Sabayon platzieren; mit frischer Minze garnieren.

Schritt12

Ev. mit einer Kugel Pistazien Eis oder einem Nocken Bayrisch Creme ergänzen.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** feigen, leicht, minze, rotwein

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feigen-auf-rotwein-sabayon-und-minze/>