

Gefüllte Feigen auf einem Baileys Sabayon mit Orangenfilets

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach köstlich

Zutaten

- Für die gefüllten Feigen:
- 8 Stück vollreife, aber noch feste Feigen
- 2 Stück Orangen, in Filets geschnitten
- 125 g Marzipanrohmasse
- 30 g gehackte Pistazien
- 2 El Zucker
- 1 Prise Salz
- Saft und Abrieb einer ½ Zitrone oder Limette
- Für den Sabayon:
- 3 Eigelbe
- 2 cl Whiskey
- 1/4 l Baileys
- 1 Prise Salz
- 2 El geschlagene Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Feigen:

Schritt3

Die Feigen erst einmal bis zur Hälfte einschneiden.

Schritt4

Das Marzipan mit 1 El Zucker, dem Saft und Zitronenabrieb, sowie den Pistazien verkneten, zu kleinen Kugeln formen; die Feigen füllen.

Schritt5

Einen weiteren El Zucker zu einem hellen Caramel schmelzen und mit etwas Wasser und dem dem Whiskey ablöschen.

Schritt6

Leise verkochen, 3 - 4 min. reduzieren lassen.

Schritt7

Die Feigen dazu geben und ca. 6 - 8 min. zugedeckt köcheln lassen, nicht zu weich werden lassen.

Schritt8

Der Baileys Sabayon:

Schritt9

Anschließend 2 - 3 Eigelbe mit dem Feigensud, dem Wiskey und dem Baileys zusammen auf einem heißen Wasserbad aufschlagen, bis eine cremige Konsistenz eingetreten ist.

Schritt10

Erkalten lassen und mit 2 El geschlagener Sahne auflockern.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Einen dekorativen Dessertteller „sternförmig“ mit den in Whiskey und etwas Zucker marinierten Orangenspalten auslegen.

Schritt13

"Mittig" die Feigen dazu setzen, den Sabayon drum herum geben.

Schritt14

Ein wunderschönes, appetitliches Bild ist entstanden.

Rezeptart: Sabayonen, Sonstiges **Tags:** einfach, fruchtig, lecker, modern, stimmig, whiskey

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüllte-feigen-auf-einem-baileys-sabayon-mit-orangenfilets/>