

# Gefüllte Feigen mit Mascarpone und Amaretto Sabayon

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine wunderschöne, geschmackliche Kombination, gut vorzubereiten

## Zutaten

- 8 -12 reife, aber noch feste Feigen, ungeschält (Nach Größe)
- 100 ml Orangensaft und etwas Abrieb
- 1/2 Zimtstange
- 50 g Zucker
- 150 g Mascarpone
- 100 ml Sahne
- 1 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
- 1 El Puderzucker
- Für den Amaretto Sabayon:
  - 3 Eigelbe
  - 1 El Zucker
  - 4 Cl Amaretto
  - Etwas Zitronenabrieb
  - 1 El geschlagene Sahne
  - 1 kleine Prise Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Feigen auf keinen Fall schälen, sonst zerfallen sie. Nur waschen, den Stiel abschneiden und jede mit einer Nadel 10 - 15 mal einstechen.

### Schritt2

Den Orangensaft mit der Zimtstange aufkochen, dann 1 - 2 min. ausziehen lassen, die Zimtstange wieder entfernen.

### **Schritt3**

Den Zucker hellbraun schmelzen lassen und mit dem Orangensaft verkochen. Die Feigen hinein setzen und bei 100 ° C etwa 20 - 30 min. in den vorgeheizten Backofen schieben. (Weiche Feigen benötigen nur etwa 20 min.)

### **Schritt4**

In den Kühlschrank stellen, auskühlen und marinieren lassen. (Kann man gut am Vortag erledigen)

### **Schritt5**

Die Füllung:

### **Schritt6**

2 El Pochierfond mit der gut ausgedrückten Gelatine erwärmen und mit der Mascarpone glatt rühren.

### **Schritt7**

Die mit dem Puderzucker steif geschlagene Sahne unterheben und in einem Spritzsack mit Sterntülle geben; zunächst in den Kühlschrank kalt legen.

### **Schritt8**

Der Amaretto Sabayon:

### **Schritt9**

Die Eigelbe mit dem Zucker und Amaretto auf einem heißen Wasserbad "fluffig" aufschlagen, das kann 5 - 6 min. dauern.

### **Schritt10**

Mit einer winzigen Prise Salz und etwas Zitronenabrieb abschmecken, kurz vor dem anrichten, die geschlagene Sahne unterheben.

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt12**

Von den Feigen das obere Viertel abschneiden und den unteren Teil "üppig" ausspritzen, Deckelchen wieder drauf setzen.

### **Schritt13**

Mit dem restlichen Pochierfond beträufeln, den Amaretto Sabayon drum herum verteilen.

**Rezeptart:** Sabayonen, Sonstiges

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüllte-feigen-mit-mascarpone-und-amaretto-sabayon/>