Geeiste Feigensuppe

Dessert

Zutaten (4 Portionen)

» 16 Feige(n)
» 375ml Rotwein
» 2 EL Honig
» 2 EL Zitronensaft
» einige Trpf. Vanillearoma
» 5cm Zimt-Stange(n)
» 2 Streifen Orangenschale

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. 4 Feigen beiseite legen, die anderen mit Rotwein, Honig, Zitronensaft und 250ml Wasser in einen Topf geben. Zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und 2min köcheln lassen. Vom Herd nehmen und zugedeckt 10min ziehen lassen.

2. Vanillearoma, Zimtrinde und Orangenschale zur Suppe geben. Die Suppe im Mixer portionsweise pürieren. Durch ein Sieb gießen und in den Topf zurückgeben.

3. Die 4 beiseite gelegten Feigen in die Suppe geben, zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und zugedeckt 5-7min weich kochen, dabei nach 2-3min die Feigen umdrehen. Alles zusammen in eine Schüssel füllen, abschmecken und bei Bedarf noch mit Honig oder Zitronensaft verfeinern. Abkühlen lassen und zugedeckt im Kühlschrank 1 Stunde kühlen.

4. Vor dem Servieren die Feigen mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in Schnitze zerteilen. Die Suppe in gekühlte Schalen füllen und mit den Feigenschnitzen garnieren. Mit Cantuccini-Keksen und einem Löffel Mascarpone garniert servieren.

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke