

Pochierte Feigen mit Frischkäse und süßer Weinsoße



Zutaten

- 16 reife, feste Feigen
- 150 g Frischkäse
- Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 2 EL Kristallzucker (extrafein)

Für die Weinsoße:

- 100 g Kristallzucker(extrafein)
- 1 Flasche Merlot (oder anderer Rotwein)
- 1 Zimtstange

Zubereitung

Violette Feigen eignen sich am besten für dieses Dessert, zur Garnierung verwendet man idealerweise frische Beeren und Früchte. Von den Feigen die oberen Teile abschneiden. Für die Soße den Zucker mit dem Wein und der Zimtstange in einen Topf geben, in dem die Feigen nebeneinander Platz haben. Die Flüssigkeit unter Rühren langsam aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, 4–5 Minuten leicht köcheln lassen. Die Feigen zugeben und in 4–5 Minuten garen. Die pochierten Feigen mit einem Schaumlöffel herausheben und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen. Vier Feigen im Mixer pürieren und mit dem eingekochten Sirup zu einer dickflüssigen Soße verdünnen, abseihen und abkühlen lassen. Den Frischkäse mit abgeriebener Zitronenschale und Zucker verrühren. Die 12 Feigen mit der Käsemasse großzügig füllen und den abgeschnittenen Teil als Deckel wieder auflegen. Jeweils drei gefüllte Feigen auf einem Dessertteller anrichten, mit der Soße übergießen, garnieren und servieren.