

Feigen gebraten mit Olivenöl und Zitronenthymian

Kategorie: Dessert

Rezept Nr.: 311

Portionen: 4

Zutaten	Mengen		Bemerkungen
Feigen	24	Stück	
Thymian	12	Stück	Zitronenthymian
Olivenöl	4	EL	
Zucker	4	EL	Rohrzucker
Pekannüsse	200	Gramm	karamelisiert

Zubereitung

1. Pekannüsse (allgemein Rezept Nr.312) und Eis zubereiten (Vanilleeis oder Eis mit weißem Balsamico-Essig Rezept Nr. 313).

2. Die Feigen in ein feuerfestes Gefäß mit geraden Wänden aufrecht aufstellen, die Thymianzweige darüber legen, mit dem Rohrzucker bestreuen und dem Olivenöl übergießen:
Den Ofen auf 180°vorheizen. die Feigen ca. 25 Minuten hineinschieben.

3. Anrichten: Je 6 Feigen auf einem Teller anrichten und mit dem Bratsaft übergießen. Eine Kugel Eis dazu geben. die karamelisierten Pekannüsse in kleinere Stücke zerschlagen und darüber streuen. Mit einigen Thymianzweigen dekorieren.

Besonders geeignet für dieses Gericht ist die Feigensorte "Ronde de Bordeaux" oder Abicou, Negronne, Brown Turkey, Sultane.



Notizen
