

Dörrfeigensalat mit Orangen-Minze-Sauce

Dörrfeigensalat mit Orangen-Minze-Sauce

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: ca. 40min.

Menu: [19.11.2008](#)

Creation: [Oski Matter](#)

Zutaten:

3 Bio-Orangen
20 g Ingwer
50 g Zucker
1 TL Vanillepaste
300 g Feigen* getrocknet
! Bund Pfefferminze

Zubereitung:

1 Von den Orangen die Schale mit dem Zestenmesser fein abziehen. 1 Orange auspressen. Saft in eine kleine Pfanne geben. Orangenzesten beugeben. Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zum Orangensaft geben. Zucker und Vanillepaste beugeben. Alles unter gelegentlichem Rühren aufkochen und bei kleiner Hitze auf die Hälfte einkochen. Den Ingwer entfernen. Pfanne vom Herd nehmen und den Orangensirup abkühlen lassen.

2 Von den verbleibenden 2 Orangen die Schalenresten samt weisser Haut wegschneiden. Die Orangenfilets mit einem scharfen Messer vorsichtig aus den Trennwänden herauslösen und zum Orangensirup geben.

3 Feigen in dünne Scheiben schneiden. Rosettenartig auf 4 Dessertteller anordnen. Orangensirup und –schnitze darüber verteilen. Pfefferminzblätter darüber zupfen und servieren.

TIPP: Dazu passen Vanilleglace oder eine Doppelrahmglace wie zum Beispiel Fior di latte.