## Feigen in Rotwein

Feigen in Rotwein

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 30 Min.

Menu: <u>27.08.2008</u>

Creation: Enrico Caruso

## Feigen in Rotwein

Für 4 Personen

8 frische Feigen

2 dl Rotwein

4 EL Zucker

1 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark und Stängel

1/2 Zimtstängel

3 Gewürznelken

2 dl Vollrahm

1/2 Päckchen Vanillezucker

zum Garnieren:

Pistazien, gehackt

- 1. Feigen vierteln, dabei unten nicht ganz durchschneiden.
- 2. Wein, Zucker, Vanillemark und Stängel, Zimtstängel und Nelken aufkochen. Feigen hinzulegen, unbedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen.
- 3. Feigen herausnehmen, beiseite stellen, Gewürze entfernen. Sud sirupartig einkochen. Rahm mit Vanillezucker und -mark flaumig schlagen.
- 4. Noch warme Feigen auf Dessertteller anrichten, mit dem Sirup beträufeln. Rahm dazu anrichten, garnieren.