

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. März 2019** ▪
Hauptgang & Dessert mit Alexander Kumptner



Tanja Hagelüken

Geröstete Feigen mit Marzipan und Pistazien-Eis

Zutaten für zwei Personen

Für die Feigen und Marzipan:

2 Feigen
 30 g Pistazienkerne
 40 g Mandelkerne
 25 g Puderzucker
 Rosenwasser
 50 g Kadayif (Engelshaar)
 1 EL Flüssiger Honig
 ½ Bund Thymian
 1 Ei

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Honig mit Wasser und Thymianzweigen aufkochen.

Engelshaarnester formen und damit beträufeln.

Feigen waschen, trockentupfen und aufschneiden. Ei trennen. Aus Pistazien, Mandeln, Puderzucker, Rosenwasser und Eiweiß im Mixer ein Marzipan herstellen und auf die Feigen legen. 10 Minuten im Ofen backen.

Für das Eis:

250 ml Sahne
 250 ml Milch
 100 g flüssiger Honig
 100 g Pistazien
 4 Eier

Milch, Honig und Sahne in einem kleinen Topf aufkochen. Eier auf

Wasserbad aufschlagen und Sahnemischung hinzufügen. Abkühlen

lassen. Pistazien hinzufügen, alles mixen und in die Eismaschine geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.