



Karamellisierte Feigen auf Orangenblütenhonig

Ein Rezept von Halima Pflipsen

Zutaten (für sechs bis acht Gläschen):

Für die Feigen:

8 frische, reife Feigen
1 EL Butter
1 EL brauner Zucker
50 ml Orangensaft
1 Zimtstange
1 TL Dattel- oder Feigen-Essigcreme

Für den Orangenblütenjoghurt:

500 g griechischer Joghurt oder Sahnejoghurt
2 EL Orangenblütenhonig
1-2 EL Orangenblütenwasser
1-2 TL fein abgeriebene Bio-Orangenschale

Außerdem:

25 g geschälte Pistazien, grob gehackt
Einige kleine frische Minzblätter und getrocknete Rosenblüten zum Garnieren

Zubereitung (circa 50 bis 60 Minuten):

Den Joghurt mit dem Orangenblütenhonig, dem Orangenabrieb und zunächst einem EL Orangenblütenwasser glattrühren. Abschmecken und bei Bedarf etwas mehr Orangenblütenwasser hinzufügen. Abgedeckt kaltstellen.

Die Feigen vorsichtig waschen, trockentupfen und die Stiele entfernen. Kleine Feigen halbieren, größere vierteln.

Die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Den braunen Zucker hinzufügen und unter Rühren kurz schmelzen lassen. Die Feigen mit der Schnittfläche nach unten hineinlegen und etwa zwei Minuten anbraten, bis sie leicht karamellisiert sind. Vorsichtig wenden und auf der anderen Seite kurz weiterbraten.

Den Orangensaft und die Zimtstange hinzufügen. Die Feigen bei mittlerer bis niedriger Hitze etwa drei bis fünf Minuten sanft köcheln lassen. Dabei gelegentlich mit dem Sud übergießen, bis die Feigen weich sind, aber noch ihre Form behalten.



Den Feigenessig zum Schluss einrühren. Die Feigen vorsichtig aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Den Sud bei Bedarf noch kurz einkochen lassen, bis er leicht sirupartig ist. Die Zimtstange entfernen.

Den kalten Orangenblütenjoghurt in sechs bis acht kleine Gläschen füllen. Die lauwarmen Feigen daraufsetzen, mit etwas aromatischem Orangensud beträufeln und mit gehackten Pistazien bestreuen. Mit kleinen Minzblättern und getrockneten Rosenblättern garnieren und servieren.

Tipp: Orangenblütenwasser sollte vorsichtig dosiert werden, da sein Aroma je nach Produkt sehr intensiv sein kann. Pistazien vor dem Hacken kurz in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Dadurch entfalten sie ihr Aroma besonders gut und verleihen dem Dessert eine feine, nussige Note.