

Portwein-Sabayon, pochierte Feigen und Lebkuchen-Panna-cotta



Rezept für

Zutaten Lebkuchen-Panna-cotta

2 dl Rahm
50 g Lebkuchen
20 g Zucker
2 Blatt Gelatine,
eingeweicht in kaltem
Wasser

Zutaten Feigen

4 Feigen, frisch, reif

Zutaten Sabayon

1 dl Portwein
4 EL Zucker
4 Eigelb

Zubereitung Lebkuchen-Panna-cotta

Den Rahm mit dem Zucker in einer Pfanne auf dem Herd aufkochen. Ein paar Würfel des Lebkuchens beifügen und mitkochen lassen. Vom Herd nehmen und mixen. Durch ein Sieb giessen. Die Gelatine in einer Pfanne auf dem Herd auflösen und zum Rahm giessen. In vier Förmchen oder Espressotassen abfüllen und mit Klarsichtfolie zudecken. Für mindestens 4 Stunden kühlstellen.

Zubereitung Feigen

Die Feigen reinigen, den Stielansatz entfernen und vierteln. Auf ein ungelochtes Edelstahlblech legen. Gerät vorheizen, Dämpfen 100 °C. Die Feigen in Auflage 1 schieben und mit Dämpfen 100 °C während 2 bis 3 Minuten garen. Aus dem Garraum nehmen und beiseitestellen.



Zubereitung Sabayon

In einer Schüssel den Portwein, den Zucker und das Eigelb mischen. In einer Pfanne auf dem Herd Wasser aufkochen. Die Hitze reduzieren und die Schüssel auf die Pfanne stellen. Die Masse luftig schlagen und sofort anrichten.

Anrichten

Anrichten

Die Feigen auf vier tiefe Teller verteilen. Das luftige Sabayon darübergießen. Die vier Lebkuchen-Panna-cotta-Förmchen stürzen und jeweils eines in die Mitte des Sabayons setzen.

Garstufe Feigen

Mit Vorheizen – Auflage 1

2 bis 3 Minuten, je nach Grösse | Dämpfen 100 °C