CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

**Peperoni - Süppchen**
☺☺☺
**Rehmignon mit Pflaumen und Thymian-Gnocchi**
☺☺☺
**Feigen mit Orangentee-Mousse**

| Zutaten: | Zubereitung: |
|---|---|

## Feigen mit Orangentee-Mousse

| | | | |
|---|---|---|---|
| 2 Stk | Orangen | min 1.5 dl | Orangen warm waschen und gut abtrocknen. Von einer Orange Zesten abschälen, auspressen und Saft mit den Zesten in eine Pfanne |
| 1.5 EL | Zucker | | geben, |
| 4 Stk | Feigen | à 60g | beifügen und aufkochen.<br>Stiel abschneiden und feines Kreuz einschneiden. Fliege flach abschneiden (Standfläche) und im Orangensaft zugedeckt ca. 4 Min. köcheln. Früchte herausheben und abtropfen lassen. |
| 2 Blatt | Gelatine | | im kalten Wasser einweichen. |
| 1 EL | Schwarzteeblätter | | in ein Gefäss geben, den Orangensaft kochendheiss darübergiessen und ca. 5 Min. ziehen lassen. Absieben und 0.5 dl in die Pfanne zurück geben. Gelatine darin auflösen.Zesten vom Teekraut auswaschen und beiseite stellen. |
| 1.8 dl | Rham | | steif schlagen und die heisse Orangentee/ Gelatinen-Mischung unter leichtem Rühren in dünnem Strahl zugeben.<br>Die Mousse mind. 20 Min. kühlstellen.<br>Restlicher Orangentee (ca. 1 dl) bis zum leichtflüssigen Sirup einkochen (ca. 4-5 EL). |

Anrichten:
Die Feigen so vierteln, dass sie unten noch zusammenhängen. Auf dem Teller anrichten, dabei die Viertel wie eine Blume öffnen und mit der Mousse füllen. Eine Nocke Mousse danebenlegen, mit dem Orangentee umkränzen und mit den Zesten garnieren.

Hinweis:
Die "Nocke" kann auch als See geformt werden.