



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochette vom 07.11.2013 – Tisch 2

Kleine Muschel-Feuilletés

Schwarzwurzelsuppe mit Morcheln

Hasenrücken mit Steinpilzen

Karamellierte Feigen mit
Madeira-Balsamico-Reduktion

Karamellierte Feigen mit Madeira - Balsamico -Reduktion

Für 4 Personen

| | | |
|-----|-----|----------------------------------|
| 2 | EL | Mandeln gehobelt |
| 1 | EL | Zucker |
| 8 | Stk | Feigen frisch |
| 80 | g | Butter |
| 2 | EL | Zucker |
| 100 | ml | Madeira |
| 4 | EL | Aceto Balsamico (gute Qualität) |
| 80 | g | Butter |
| 2 | EL | Zucker |
| | | Etwas Zitronen- oder Orangensaft |
| | | Eiscreme |

Mandelblättchen mit dem Zucker in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten und karamellisieren.

Zum Abkühlen sofort auf ein mit etwas Sonnenblumenöl bestrichenen Stück Alufolie geben.

Anschliessend grob zerbröckeln und streufähig machen.

Feigen am Stiel gerade schneiden und halbieren.

In einer mittelgrossen Pfanne die Butter erhitzen und einen gestrichen EL Zucker gleichmässig hinein streuen.

Auf grosse Hitze stellen und die Feigen mit der Schnittstelle nach unten in die Pfanne reihen. Nochmals Zucker darüber streuen und die Feigen von beiden Seiten karamellisieren lassen.

Mit dem Madeira ablöschen und den Aceto dazugeben.

Die karamellisierten Feigen vorsichtig aus der Pfanne nehmen und auf eine Platte legen.

Den Saft solange einreduzieren, bis er eine sirupartige Konsistenz hat.

Mit Zitronen- oder Orangensaft abschmecken.

Anrichten:

Die noch lauwarmen Feigenhälften auf Desserttellern anrichten und mit der Madeira-Balsamico-Reduktion beträufeln.

Mit den gerösteten Mandelblättchen bestreuen und den Teller nach Belieben mit Puderzucker und Minzenblättchen dekorieren.

Auch eine kleine Kugel Eiscreme passt bestens dazu.