

Karamellierte Feigen und Brombeer-Eiscreme mit Vanillesoße und Krokant



Fire & Ice...

Was für eine herrliche Kombination aus feurig, flambierten Feigen mit zarter Knusperkruste und fruchtig, erfrischendem Brombeereis. Der besondere Kick ergibt sich durch die zarte Zuckerkruste auf der Feigenoberfläche. Diese hebt das Erlebnis in schwindelerregende Aromen Höhen und verleiht den Feigen einen aufregenden Geschmacksauftritt. Ein besonderes Erlebnis für Ihre Gäste und ein ideales Sommergericht.

Hier die Rezeptur für „**Karamellierte Feigen und Brombeer-Eiscreme mit Vanillesoße und Krokant**“:

Zutaten

Für ca. 800 ml Eiscreme:

- 250 g Sauermilch
- 150 g Crème fraîche
- 150 g Brombeersaft oder schwarzer Johannisbeersaft
- 125 g Puderzucker
- 100 g Brombeeren
- Abrieb und Saft einer Bio Limette (oder Zitrone)
- Vanillemark

Extra:

- 4 Feigen
- 100 g brauner Zucker (Bunsenbrenner bzw. Crème brûlée Brenner)
- Vanillesoße (hausgemacht oder Fertigprodukt)
- 100 g Nüsse nach Wahl
- 100 g Brombeeren als Deko

Zubereitung

Alle Zutaten für die Eiscreme im Mixer oder mit dem Pürierstab fein mixen. Anschließend in einer Eismaschine gefrieren lassen. Alternativ in einem flachen Behälter ins Eisfach stellen und alle 60 Minuten mit dem Pürierstab durchmixen bis eine schöne Eiskonsistenz erreicht ist.

Die Nüsse grob hacken, in einer Pfanne 3-4 Minuten rührend rösten und danach in eine Schale geben. 50 g braunen Zucker in der Pfanne langsam schmelzen, die Nüsse zugeben und alles 1 Minute rühren. Die Masse auf Backpapier ausstreuen und erkalten lassen.

Zum Anrichten die Feigen halbieren und mit der Schnittfläche in braunen Zucker drücken. Mit dem Bunsenbrenner abbrennen, damit eine feine knusprige Karamellschicht entsteht.

Zum Schluss die Feigen mit Brombeer-Eiscreme, Nuss Krokant und Vanillesoße in Schalen anrichten. Mit Brombeeren garnieren und servieren.