

Das Rezept wurde Ihrer Sammlung hinzugefügt.

DÖRRFEIGENSALAT AN ORANGEN-MINZE-SAUCE



Dessert für 4 Personen

 **Zubereitungszeit:** ca. 40 Minuten
 **Aufwand:** braucht etwas Zeit

Zutaten:

3 Bio-Orangen
 20 g Ingwer
 50 g Zucker
 1 TL Vanillepaste
 300 g Feigen* getrocknet
 ¼ Bund Pfefferminze

1 Von den Orangen die Schale mit dem Zestenmesser fein abziehen. 1 Orange auspressen. Saft in eine kleine Pfanne geben. Orangenzesten begeben. Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zum Orangensaft geben. Zucker und Vanillepaste begeben. Alles unter gelegentlichem Rühren aufkochen und bei kleiner Hitze auf die Hälfte einkochen. Den Ingwer entfernen. Pfanne vom Herd nehmen und den Orangensirup abkühlen lassen.

2 Von den verbleibenden 2 Orangen die Schalenresten samt weisser Haut wegschneiden. Die Orangenfilets mit einem scharfen Messer vorsichtig aus den Trennwänden herauslösen und zum Orangensirup geben.

3 Feigen in dünne Scheiben schneiden. Rosettenartig auf 4 Dessertteller anordnen. Orangensirup und -schnitze darüber verteilen. Pfefferminzblätter darüber zupfen und servieren.

TIPP Dazu passen Vanilleglace oder eine Doppelrahmglace wie zum Beispiel Fior di latte.

* Erhältlich in Sélection-Qualität

Veröffentlicht in Ausgabe 10/2008 auf Seite 37

Nährwerte Pro Person ca.

Kalorien: 1300 kj / 300 Kcal
Fett: 2 g

Eiweiss: 3 g
Kohlenhydrate: 68 g