

Gegrillte Feigen mit Übersee-Rumschaum

® mit freundlicher Unterstützung von SEVERIN

Du suchst nach einer besonders leckeren Nachspeise? Wir hätten hier eine Idee für dich: Gegrilltes Obst – oder genauer gesagt gegrillte Feigen mit Übersee-Rumschaum. Das mag etwas extravagant klingen, lässt sich aber einfach zubereiten und schmeckt köstlich!

Zubereitungszeit: 20 Min.

Portionen: 4

Rezept herunterladen

Zutaten

- Für den Rumschaum
 - 6 Eigelbe
 - 2 cl feinsten Übersee-Rum
 - 100 ml Weißwein
 - 35 g Zucker
 - Mark von 1 Vanillestange
- Für die Feigen
 - 8–12 Feigen
 - Saft von ½ Zitrone
 - 2–3 EL brauner Rohrzucker zum Bestreuen
 - einige Blättchen Basilikum

Zubereitung

Schritt 1

Den Grill mit geöffnetem Deckel auf 500 °C vorheizen.

Schritt 2

Alle Zutaten für den Rumschaum in eine tiefe Metallschüssel geben und über einem Wasserbad mehrere Minuten dickschaumig aufschlagen (optimale Kerntemperatur 82–85 °C). Danach beiseitestellen und gelegentlich umrühren.

Schritt 3

Die Feigen halbieren, mit Zitronensaft benetzen und mit Zucker bestreuen. Danach 2–3 Minuten auf der BoostZone auf Sicht grillen. Dabei einmal wenden.

Schritt 4

Zum Servieren die Feigen mit Rumschaum toppen und mit Basilikum verfeinern.

Einfach nachgemacht

...mit den Küchenhelfern von SEVERIN



TAGESANGEBOT

NINJA® TB401EU Detect
Power Pro 3-in-1
Standmixer Smoothie
Maker Küchenmaschine

€ 199,99



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchenmaschine, mit
Flex-Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set

€ 599,99



WOLL® Diamond Lite
3tlg. Bratpfannen-Set 20,
24 & 28cm, inkl. 2tlg.
Pfannenschutz

€ 179,99



WOLL® Diamor
Topf-Set, 3tlg. Ø
28cm jeweils mit

€ 259,99