

Feigen Carpaccio mit karamellisierten Nüssen und Limettencreme



Zutaten für 4 Personen

Zutaten:

130 g stichfester, fettarmer Joghurt
130 g Crème fraiche
4 St. Limetten oder Zitronen
5 g Puderzucker
3 Blatt Gelatine weiß
125 g Schlagsahne 33 %
2 St. Eiklar, 60g
20 g Kristallzucker

8 St. Feigen frisch birnenförmig reif
g Butter
g Kristallzucker
g Limette oder Zitrone
g Sahne frisch 33 %
St. Mandeln geschält
g Puderzucker
g Minzeblätter

Zubereitung: Limettencreme

Fettarmer Joghurt, Crème fraiche, Limettensaft und den Puderzucker verrühren.
Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen. Die Gelatine ausdrücken, in einem Topf oder einer Metallschüssel langsam auf dem Herd auflösen.
Eiklar steif schlagen. Die Joghurtmasse langsam unterheben, gut vermengen und die geschlagene Sahne und den Eischnee vorsichtig unterheben.
Die Creme in vorbereitete Förmchen abfüllen und ca. 3 Stunden kühl stellen.

Carpaccio

Die Feigen vorsichtig waschen, abreiben und mit dem Küchentuch trocken reiben.
Stielansatz und flachen Deckel vom gegenüberliegenden Ende abschneiden, und mit scharfen dünnen Messer in dünne Scheiben schneiden, und auf einem flachen großen Teller kreisförmig flach auslegen. In einer beschichteten Pfanne den Zucker karamellisieren, nach und nach mit dem Saft der Zitrone oder Limette ablöschen von der Hitze nehmen.
Abkühlen lassen, Butterflocken und flüssige Sahne nach und nach unterrühren, passieren und die gerösteten Mandeln zugeben. Limettencreme mit einem Suppenlöffel ausstechen, auf den Teller anrichten, Feigen mit den Mandel - Karamel napieren mit Puderzucker abstäuben, mit den Minzeblätter und frischen Früchten garnieren und servieren.

Mein Tipp:

Bereiten Sie dieses Dessert mit reifen Erdbeeren oder Ananasscheiben zu.

Bereiten sie die Creme mit verschiedenen Fruchtpurees zu.

Wenn sie die Creme zum Anrichten stürzen wollen, verwenden Sie ein halbes Blatt Gelatine mehr.