Karamell-Panna cotta mit Feigen

Kühlstellen:

Mindestens vier Stunden

La Mise en Place:

2 Feigen, 1 EL Zucker, 2 Blatt Gelatine, 2,5 dl Halbrahm, 1 dl Portwein, 1 EL Zucker,

Die Vorbereitung:

Die Feigen halbieren.

Die Zubereitung am Herd:

In einem Topf Zucker mit 1 EL Wasser aufkochen, dies ohne zu rühren. Hitze reduzieren und unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne köcheln, bis ein haselnussbrauner Karamell entsteht. Pfanne vom Herd ziehen und leicht auskühlen.

Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Halbrahm zum Karamell giessen und bei mittlerer Hitze auf 2 dl einköcheln. Pfanne vom Herd ziehen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen.

Die Creme auskühlen, in zwei kalt ausgespülte Schälchen verteilen und mindestens vier Stunden kühl stellen.

Kurz vor dem Servieren Portwein mit dem Zucker aufkochen. Die Hitze reduzieren und die Feigen mit der Schnittfläche nach unten in die Flüssigkeit legen. Fünf Minuten köcheln, die Feigen herausheben und die Flüssigkeit sirupartig einkochen.

Die Vollendung:

Panna cotta mit der Messerspitze sorgfältig vom Schälchenrand lösen. Schälchen kurz in heisses Wasser tauchen, Panna cotta auf Teller stürzen und mit den lauwarmen Feigen und dem Sirup anrichten.