



Gratinierte Feigen mit Feigensahne und Krokant

(Zutaten für zwei Personen als Hauptspeise)

6 Stück	gut gereifte Feigen
125 ml	Schlagsahne
100 gr	Marzipan Rohmasse
125 gr	Mandelsplitter
3 EL	Amaretto
1 Paket	Fertigkrokant
	Zucker

Zubereitung

Den Ofen auf Oberhitze 200 Grad vorheizen am besten mit dem Grill wenn ein solcher vorhanden ist. Die Feigen halbieren. Aus 2 Feigen den gesamten Fruchthalt auslösen und in ein Gefäß legen.

Die Mandelsplitter in der Pfanne kurz anrösten, sodaß sie leicht knusprig werden. Dann unter das Marzipan mischen. Die Masse nun auf die restlichen Feigen verteilen, sodaß diese recht gut bedeckt sind.

Die Feigen im Ofen ca. 5 Minuten gratinieren, aufpassen, dass diese nicht anbrennen. Die Sahne steif schlagen und dann mit dem Amaretto und dem Feigenmark vermischen, sodaß eine homogene Masse entsteht. Ggf. mit Zucker abschmecken.

Nun je 2 der gratinierten Feigen auf einen Teller anrichten, jeweils etwas von der Feigensahne dazu geben und die Sahne mit dem Krokant reichlich bestreuen.