

Winterfeigen – für Geniesser!

Feigen eignen sich, ähnlich wie Datteln, wunderbar zum trocknen und sind deshalb auch schon seit vielen Generationen in unseren Breitengraden bekannt. Frische Feigen waren wegen ihrer Empfindlichkeit allerdings lange Zeit kaum zu bekommen, aber heute erhalten wir die ursprünglich aus Kleinasien stammende Frucht, dank Kühlwagen, direkt aus den südlichen Importländern, wobei Italien unser Hauptlieferant ist.

Der Geschmack ist süsslich; bei uns im Treibhaus gezüchteten Sorten etwas fade, bei den importierten Sorten hingegen wesentlich aromatischer. Etwas säurehaltige oder entsprechend kräftige Beigaben heben den Eigengeschmack.

Rohe Feigen schmecken übrigens – wie auch die Trauben – ganz hervorragend zu Käse und sogar zu Salami und Rohschinken.



Das braucht es für 6 Personen:

- 200 Gramm getrocknete Feigen
- 3 EL Rum (VARIANTEN: Cognac, Orangensaft)
- 2 EL Zitronensaft, frisch gepresst
- 100 g Walnüsse
- 2 dl Voll- oder Halbrahm
- 1 Prise Lebkuchengewürz



So wird es gemacht:

(Einweichen ca. 4-6 Std. / Zubereitung ca. 15 Min.)

1. Holzige Stiele der Feigen abschneiden, die Früchte halbieren und mit Wasser bedeckt 4-6 Stunden quellen lassen.
2. Nun die Feigen zusammen mit 1,5 dl des Einweichwassers, dem Rum und Zitronensaft glatt pürieren.
3. Walnüsse grob hacken und ohne Fett in einer Pfanne goldbraun rösten, dann abkühlen lassen.
4. Den Rahm steif schlagen und zusammen mit dem Lebkuchengewürz unter das Feigenpüree heben, anschliessend das Dessert kalt stellen.
5. In Dessertschalen verteilen und mit gehackten Walnüssen dekorieren.



Variante:

Das Feigenpüree kann auch auf einen tiefrandigen Dessertteller gegeben werden. Dazu wird entweder eine Kugel Vanille- oder Schokoladenglace gelegt und – neben den darüber zu streuenden Nüssen – mit 1-2 getrockneten oder 2 frischen Feigenhälften dekoriert.

Die Weinkellerei Rahm empfiehlt:

Strohwein, Blanc de Noir, Trasadingen AOC: Dieser Strohwein besticht durch intensive Noten von hellen und roten Früchten (Quitten, Birnen, Erdbeeren, Himbeeren). Die Intensität setzt sich auf der Zunge fort und überrascht durch lang anhaltende Präsenz im Gaumen mit erfrischem Säurespiel. Die Trauben wurden als Spätlese-Trauben mit 95° Oechsle geerntet, von Hand abgebeert, auf Strohmatten gelegt und auf 190° Oechsle eingetrocknet und später abgefüllt mit einem Restzuckergehalt von ca. 210 g/l.

Ein herrlich süsser Dessert-Wein für puren Genuss. Bestellen können Sie ihn direkt [hier](#).

„En Gute“ wünscht Ihnen Doris

