



## **ORANGENPARFAIT MIT GEGRILLTEN FEIGEN**

40 min    Leicht

Gefrieren mind. 4 h

### **ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)**

2 Eigelb

60 g Puderzucker

175 ml MinusL frische Schlagsahne

1 große unbehandelte Orange

4 reife Feigen

3–4 EL roter Traubensaft

1–2 EL Zucker

## ZUBEREITUNG

Die Eigelbe mit dem Puderzucker in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen, anschließend über kaltem Wasserbad kalt schlagen.

Die Sahne steif schlagen.

Die Zesten der Orange abziehen und den Saft auspressen. Den Saft und die Hälfte der Zesten unter die Eiermasse ziehen und die Sahne vorsichtig unterheben.

Sechs Souffléförmchen mit Pergamentpapier umwickeln, sodass ein 3 cm hoher Rand übersteht. Mit Klebeband fixieren.

Die Eismasse ca. 2 cm hoch über den Förmchenrand einfüllen und im Gefriergerät mindestens 4 Stunden gefrieren lassen.

Den Grill im Backofen vorheizen. Die Feigen halbieren, mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, mit Saft beträufeln und mit Zucker bestreuen. Im Backofen unter dem Grill ca. 4 Minuten backen.

Den Papierrand von den Förmchen lösen und zusammen mit den warmen Feigen anrichten. Mit den übrigen Orangenzesten garniert servieren.

Tipp: Zesten gewinnt man am einfachsten mit einem Zestenreißer, da hierbei nur die äußerste Schale von Orangen, Zitronen oder Limetten mit entfernt wird und nicht die darunterliegende weiße Schicht. Diese macht Speisen bitter. Zesten sollten nur aus unbehandelten Früchten gewonnen werden, die man vor der Zubereitung heiß abwäscht.