

FrISChe Feigen mit Rosenwasser, Mandeln und Honig

Zu einem opulenten Abendessen gehört auch ein Nachtisch. Den essen wir nicht oft, heute aber haben wir eine Ausnahme gemacht und jeder zwei frISChe Feigen genossen. Die habe ich mit folgenden Zutaten veredelt:

- 4 frISChe Feigen
- ein paar Mandeln
- Rosenwasser
- Honig



Die Mandeln müssen wieder mal blanchiert und geschält werden, ich habe sie hier schon mit kochendem Wasser aufgegossen.

Die Feigen habe ich vorsichtig gewaschen und den Stiel abgeschnitten. Die Mandeln habe ich in einer Pfanne angeröstet und dann aufs Brett gekippt und mit einem scharfen Messer grob gehackt.



Die Feigen haben ich geviertelt, aber nicht ganz durchgeschnitten sondern vorsichtig auseinandergezogen, dann auf einen Teller gesetzt. Innen wurde sie pro Feige mit einem Viertel Espressolöffel (also wirklich ganz wenig) Rosenwasser beträufelt. Ich habe sie dann mit etwas Honig gesprenkelt und die gehackten Mandeln drübergestreut.



Feigen gehören jetzt nicht zu meinem Lieblingsobst, aber die Kombination mit dem Rosenwasser und den Mandeln, gesüßt mit dem Honig, macht aus diesem Dessert etwas Besonderes. Dazu einen Espresso und ich kann nur sagen - das Leben ist schön.