# Gefüllte Feigen auf einem Baileys Sabayon mit Orangenfilets

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Einfach köstlich

## Zutaten

- Für die gefüllten Feigen:
- 8 Stück vollreife, aber noch feste Feigen
- 2 Stück Orangen, in Filets geschnitten
- 125 g Marzipanrohmasse
- 30 g gehackte Pistazien
- 2 El Zucker
- 1 Prise Salz
- Saft und Abrieb einer ½ Zitrone oder Limette
- Für den Sabayon:
- 3 Eigelbe
- 2 cl Whiskey
- 1/4 l Baileys
- 1 Prise Salz
- 2 El geschlagene Sahne

## Zubereitungsart

### Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

### Schritt2

Die Feigen:

**Schritt3**

Die Feigen erst einmal bis zur Hälfte einschneiden.

**Schritt4**

Das Marzipan mit 1 El Zucker, dem Saft und Zitronenabrieb, sowie den Pistazien verkneten, zu kleinen Kugeln formen; die Feigen füllen.

**Schritt5**

Einen weiteren El Zucker zu einem hellen Caramel schmelzen und mit etwas Wasser und dem dem Whiskey ablöschen.

**Schritt6**

Leise verkochen, 3 - 4 min. reduziren lassen.

**Schritt7**

Die Feigen dazu geben und ca. 6 - 8 min. zugedeckt köcheln lassen, nicht zu weich werden lassen.

**Schritt8**

Der Baileys Sabayon:

**Schritt9**

Anschließend 2 - 3 Eigelbe mit dem Feigensud, dem Wiskey und dem Baileys zusammen auf einem heißen Wasserbad aufschlagen, bis eine cremige Konsistenz eingetreten ist.

**Schritt10**

Erkalten lassen und mit 2 El geschlagener Sahne auflockern.

**Schritt11**

Anrichtevorschlag:

**Schritt12**

Einen dekorativen Dessertteller „sternförmig“ mit den in Whiskey und etwas Zucker marinierten Orangenspalten auslegen.

**Schritt13**

"Mittig“ die Feigen dazu setzen, den Sabayon drum herum geben.

**Schritt14**

Ein wunderschönes, appetitliches Bild ist entstanden.

**Rezeptart:** Sabayonen, Sonstiges **Tags:** einfach, fruchtig, lecker, modern, stimmig, wiskey

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuellte-feigen-auf-einem-baileys-sabayon-mit-orangenfilets/