Gegrillte Feigen

mit Zwetschgen und Rumeis

Für das Eis

300 ml Sahne
100 ml Milch
90 g Zucker
100 g Eigelbe (von 3-4 Eiern)
50 g braunen Rum

Für die Zwetschgen

400 g Zwetschgen
1 EL Honig
2 Zimtstangen
1 Zweig Rosmarin

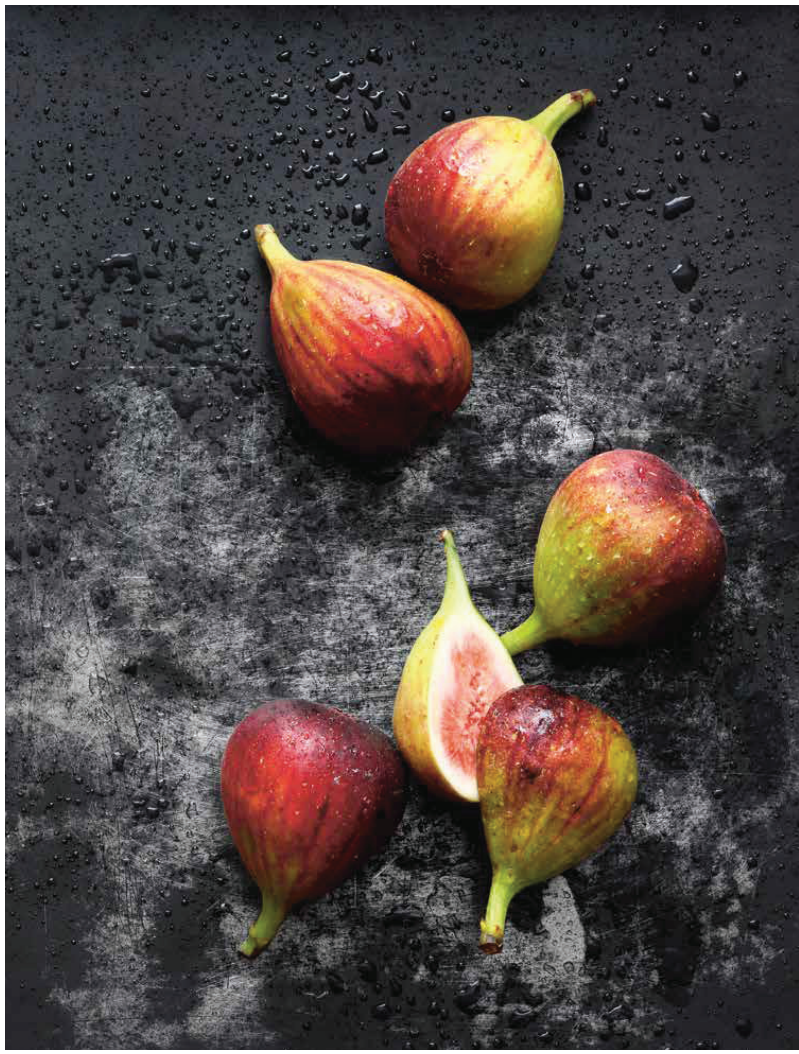
Für die Feigen

8 Feigen
4 EL Honig
Schale und Saft von 1 Bio-Orange

1. Für das Rumeis Sahne, Milch und Zucker aufkochen lassen, vom Herd nehmen und kurz auskühlen lassen (Die Masse sollte ca. 80 °C haben). Die Eigelbe einrühren, den Rum dazu geben und die Masse komplett abkühlen lassen. Die Eismasse in die Eismaschine füllen und cremig fest frieren lassen. Das Vanilleeis zum Aufbewahren in eine vorgekühlte Gefrierbox mit Deckel füllen und ins Tiefkühlfach stellen.

2. Die Zwetschgen halbieren und entkernen. Auf eine Alufolie legen, Honig, Rosmarin und Zimt darüber geben. Einwickeln und ca. 2 Std. ziehen lassen.

3. Die Feigen halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf eine Alufolie legen. Honig sowie Orangenschale und Saft darüber verteilen und die Feigen in die Folie einwickeln.

4. Den Grill anheizen. Die eingewickelten Zwetschgen ca. 15 Min. auf dem heißen Grill garen. Die eingewickelten Feigen mit der Alufolie auf den Rost des heißen Grills legen und ca. 10 Minuten beidseitig garen.

5. Die fertigen Zwetschgen und Feigen auf Tellern anrichten und das Eis dazu servieren. Das Dessert evtl. mit etwas Minze garnieren.