

## Passierter Montagnolo mit Feigenconfit

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

300 g **Montagnolo**  
60 g Butter  
8 reife, feste Feigen, ca. 400 g  
etwas Zitronensaft  
2 Blatt Gelatine  
40 ml Weißwein  
40 ml Portwein  
frische Basilikumblätter zum Dekorieren



### ZUBEREITUNG:

1. Alle Feigen häuten. Dafür den Stielansatz anschneiden und damit das erste Stück Haut abziehen, dann die restliche Haut abziehen. Zwei Feigen halbieren und jede Hälfte in drei Spalten schneiden, sodass Sie insgesamt 12 Spalten erhalten. Die Feigenspalten mit Zitronensaft beträufeln und kühl stellen.
2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die restlichen sechs Feigen grob zerkleinern, mit Weiß- und Portwein im Mixer pürieren und durch ein Haarsieb streichen. Die im Wasserbad tropfnass aufgelöste Gelatine zum Feigenpüree geben und unterrühren. Dann das Püree mit Zitronensaft abschmecken und kalt stellen.
3. Montagnolo entrinden, klein schneiden, mit der weichen Butter vermengen und dann mit einer Gabel fein verkneten. Die Masse durch ein Haarsieb streichen und diese mit einem Teigschaber von der Unterseite des Siebs abziehen.
4. Den passierten Montagnolo in kleinen Portionen auf Tellern oder in flachen Schalen anrichten und daneben das gekühlte, leicht feste Feigenconfit geben. Je drei Feigenspalten auf das Feigenconfit legen und das Dessert mit fein geschnittenen Basilikumblättern dekorieren.



### **Tipp:**

Zu diesem Dessert schmeckt besonders gut frisches Nussbrot. Wer keinen Weißwein und Portwein mag, kann für das Feigenconfit stattdessen auch Traubensaftschorle mit einem Spritzer Zitronensaft verwenden.