

# Portweifeigen mit Rosmarin

## Zutaten:

- 4 große oder 8 kleine frische Feigen
- 100 ml roten Portwein
- 100 ml Kirschsafte
- 3 EL Balsamicosirup
- 2 EL Feigenmarmelade
- ½ TL Rosmarin gehackt
- 1 Vanille/ Schote
- 1 EL Zucker
- Puderzucker
- Vanilleeis



## Zubereitung:

1. Alle Saucenzutaten sirupartig einkochen (max. 5 EL).
2. Die Feigen halbieren und mit dem Sirup nebeneinander liegend in einen Vakuumierbeutel geben. Wie angegeben vakuumieren und garen.
3. Nach dem Garen alle Zutaten aus dem Vakuumierbeutel entnehmen und auf einem Teller anrichten.
4. Die Feigen mit Puderzucker bestreuen und mit einer Kugel Vanilleeis servieren.

## Einstellungen:

### Backofen mit Sous-vide-Funktion:

Rost und Universalpfanne:

- Sous-vide 60 °C
- ca. 15 Minuten

Vakuumierschublade:

- Vakuumierstufe 2