# Feigen-Tarte



Rezept von Dominik Hartmann



| | |
|---|---|
| Zubereitung | 45 Min. |
| Ruhezeit | 2 Std. |
| Garzeit | 45 Min. |
| Portionen | 4 |
| Gerät | Combair V2000 ab 2021 |

Geschmorte Feigen und knuspriger Teig in einer mallorquinischen Variante der Tarte Tatin – veredelt mit Olivenöl und Fleur de Sel. Dominik Hartmanns Dessert mit Twist.

## Teig

200 g Weißmehl

50 g Zucker

1 Prise Salz

100 g Butter, kalt, in Stücken

1 Eigelb

## Feigen

100 g Rohrzucker

30 g Butter

100 ml roter Portwein

200 ml Traubensaft

2 Vanilleschoten, längs halbiert, Samen ausgekratzt

1 Zitrone, etwas abgeriebene Schale

¼ TL Ingwer, fein gerieben

10 Feigen, halbiert

## Tarte

Vanilleeis, zum Servieren

etwas Olivenöl

etwas Fleur de Sel

## Teig

Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Kalte Butterwürfel beigeben, von Hand rasch zu einer krümeligen Masse verreiben. Eigelb beigeben, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig zugedeckt ca. 2 Stunden kühlstellen.

## Feigen

Rohrzucker in einer weiten Pfanne erhitzen, unter leichtem Schwenken hellbraun karamelisieren. Hitze reduzieren, Butter und Portwein beigeben, aufkochen, einreduzieren lassen. Traubensauft, Vanillesamen, Zitronenschale und Ingwer beigeben, aufkochen, etwas einreduzieren. Feigen beigeben, bei kleiner Hitze kurz erwärmen. Pfanne von der Platte nehmen, auskühlen lassen.

## Tarte

Garraum mit Heißluft auf 180 °C vorheizen. Feigen in der vorbereiteten Form dicht aneinander legen. Sud sirupartig einköcheln lassen, auf den Feigen verteilen. Teig auf wenig Mehl rund ca. 4 mm dick ausrollen, auf die Feigen legen. Form auf einem Gitterrost in den vorgeheizten Garraum schieben, ca. 45 Minuten backen. Tarte herausnehmen, ca. 10 Minuten abkühlen lassen, auf einen Teller stürzen. Tarte in Stücke schneiden, mit einer Kugel Vanilleeis servieren, etwas Olivenöl darüberträufeln und etwas Fleur de Sel darüberstreuen.

**Garraum auf 180 °C mit Heissluft (vor)heizen**

**Aktion**

**Heissluft 180 °C während 45 Min.**

## Zubehör

Gitterrost

Tarteform von ca. ø20 cm, gefettet, gezuckert

## Zusätzliche Informationen

| | |
|---|---|
| Erstellt am | 25.06.2025 |