

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 begeben, von Hand rasch zu einer krümeligen Masse verreiben. Eigelb begeben, 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 begeben, aufkochen, einreduzieren lassen. Traubensaft, Vanillesamen, Zitronenschale und Ingwer begeben, aufkochen, etwas einreduzieren. Feigen begeben, 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

