

# Confiture de Vivre



## Panna Cotta Tarte mit gerösteten Feigen in Honigbalsam

35

### für den Boden:

300 g Mehl  
1 TL Salz  
125 g Butter, kalt, in Stücke  
geschnitten  
3 TL Eiswasser  
1 verrührtes Eigelb mit 1 Prise Salz  
und einem Spritzer Eiswasser

### für die Feigensauce:

8 Feigen  
3 EL Balsamico die Modena  
3 El Honig (nach Geschmack)  
Salz und Pfeffer

### für die Panna Cotta:

6 Blatt Gelatine (oder AgarAgar)  
3 EL kaltes Wasser  
250 ml süße Sahne  
200 ml Milch  
200 g Gorgonzola, in Stücke geschnitten  
(Originalrezept Roquefort)  
1 TL frische Thymianblättchen  
Salz und Pfeffer

### für die Füllung:

3 Scheiben Serrano (Originalrezept Prosciutto)  
4 TL Feigensauce

**zum Blindbacken:** 500 g Linsen und  
Backpapier

Für den Boden alle trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen. Nun die Butterstückchen mit Liebe einarbeiten. Die Stückchen nach und nach mit Mehl bedecken, gut verkneten, am besten per Hand. Das sollte zügig gehen, warme Hände sind Gift für den Teig. Das Eiswasser dazu geben, vorsichtig, den Teig nicht verwässern, es wirkt ebenso verstärkend auf das Gluten. Wenn der Teig zu einem homogenen Ball wird, aufhören zu kneten. Sollte er zu gummiartig sein, wegwerfen und neue beginnen ☺ Den Teig in Klarsichtfolie packen und über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.

Zur Vorbereitung für das backen den Teig auf einer bemehlten Fläche kurz durchkneten und dann ausrollen. Die Tarteform fetten, insofern nötig. Den Teig in die Form geben, kurz mit dem Nudelholz darüber rollen, so ergibt sich ein natürlicher Rand. Nochmals 30 min. kühlen. In dieser Zeit das Eigelb mit Salz und Eiswasser verrühren. Die Tarte damit ausstreichen, den Rand nicht vergessen. Mit Backpapier belegen, die Linsen darauf geben und bei 190° ca. 30 min. Blindbacken.

Die frischen Feigen mit dem Balsam, dem Honig und Salz und Pfeffer in einer Schüssel vorsichtig mit den Händen einreiben. In eine kleinen Auflaufform geben und im Ofen, gern neben der Tarte, rösten. Die Feigen werden schön mürbe und der Saft reduziert sich zu einer dicken Glasur. Die feigen dann aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Diesen Vorgang kann man auch gern am Vortag machen, die Feigen ziehen gut durch.

Die Tarte muss abkühlen, bevor der Belag und die Füllung darauf kommen.

Für die Panna Cotta das Wasser mit der Gelatine in einer Schüssel verrühren bis sich die Blätter aufgelöst haben, für 10 min. beiseite stellen.

In einem Topf die Sahne, die Milch, den Käse, Thymian, Salz und Pfeffer köcheln lassen, dabei umrühren bis sich alle Zutaten gut verbunden haben. Abschmecken und eventuell nachwürzen. Nun die Panna Cotta langsam in die Gelatine einrühren.

Die komplett abgekühlte Tarte mit ein wenig Feigenglasur bestreichen, mit dem Serrano auslegen und die Panna Cotta einfüllen.

Die Feigen halbieren und nochmals vorsichtig mit der Glasur verrühren.

Die Tarte im Kühlschrank mindestens 4 Stunden kühlen. Zum Servieren in Stücke schneiden. Jedes Stück mit einigen Feigen belegen, ein wenig Glasur darüber geben und mit ein paar Blättchen Thymian garnieren.

