

Ziegenkäse-Tarte mit Portwein-Feigen, Rote-Bete-Chips

Für zwei Personen

Für die Tarte:

2 Ziegenfrischkäse à 40 g 2 Blätter Strudelteig 2 EL Butter
6 EL Zucker Olivenöl

Für die Feigen:

2 Feigen 1 Zitrone 1 EL Butter
8 EL Portwein 2 EL Aceto Balsamico 3 EL flüssiger Honig
1 Zweig Rosmarin Salz Pfeffer

Für die Chips:

2 Knollen Rote Bete gerebelter Thymian grobes Meersalz

Für die Garnitur:

3 Zweige Basilikum

Für die Tarte:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Butter in einem Topf schmelzen. Strudelteigblätter ausstechen.

Teigblätter nebeneinander legen und mit geschmolzener Butter bestreichen. Ziegenkäse jeweils in die Mitte eines Teigblatts setzen.

Teigränder im Uhrzeigersinne zur Mitte einschlagen und mit der restlichen Butter bestreichen.

Eine flache, ofenfeste Pfanne mit Öl erhitzen. Ziegenkäse-Tartes mit der Teigseite nach unten in die Pfanne setzen und 1 Minute anbraten.

Anschließend bei 180 Grad in den vorgeheizten Backofen geben und auf mittlerer Schiene ca. 10-12 Minuten goldbraun backen.

Für die Feigen:

Feigen putzen und längs achteln. Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen.

Feigen und Rosmarin hinzugeben und 1 Minute andünsten. Honig und Portwein dazugeben und leicht einkochen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Mit Balsamico, Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Chips:

Rote Bete waschen, Enden entfernen und schälen. Mit einem Gemüsehobel oder Messer die Rote Bete in gleichmäßige und dünne Scheiben schneiden.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Scheiben mit Abstand darauf verteilen. Mit Thymian bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten bei 160 Grad Ober-/Unterhitze backen. Beim Herausnehmen direkt mit Meersalz bestreuen und auskühlen lassen.

Für die Garnitur:

Basilikumblätter abbrausen, trockenwedeln und abzupfen.

Michael Kienberger am 26. Juli 2022