

Galette aux figes, Feigen-Chutney, Feige mit Roquefort

Für zwei Personen

Galette mit Feige:

3 Feigen	2 Zitronen	50 g Rucola
2 Scheiben Bacon	50 g Gruyère Käse	1 Ei
50 ml Milch	65 g Crème Double	2 TL Dijonsenf
1 Muskatnuss	75 g Buchweizenmehl	50 g Weizenmehl
10 ml Olivenöl	Andaliman Pfeffer	Salz

Für das Feigen-Chutney:

4 Feigen	2 Schalotten	1 Limette
1 rote Chilischote	50 g Butter	50 ml Himbeeressig
10 g Zucker	Fleur de Sel	Andaliman Pfeffer

Für die Feige mit Roquefort:

2 Feigen	50 g Roquefort
----------	----------------

Für die Parmesan-Brösel:

20 g Parmesan	50 g Weizenmehl
25 g Butter	Pfeffer

Galette mit Feige:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Buchweizenmehl, Weizenmehl, Ei, Milch und 150 ml Wasser zu einem flüssigen Teig verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. 15 Minuten kühl stellen.

Eine Crêpière (alternativ eine Pfanne) vorheizen und mit Olivenöl bestreichen. Eine Kelle Teig auf die Platte gießen und zwei Galettes dünn ausbacken.

Gruyère raspeln. Galette von der Platte nehmen und sofort mit Gruyère bestreuen.

Die Feigen in Streifen schneiden. Speck in einer Pfanne braten bis er schön knusprig ist. Danach die Feigen damit umwickeln.

Etwas Zitronenschale abreiben, anschließend Zitrone halbieren und auspressen. Creme Double mit Senf, Zitronensaft, Zitronenabrieb, Andalimanpfeffer und Salz vermengen und abschmecken. Rucola abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Galette mit zitroniger Creme Double bestreichen und mit Rucola bestreuen. Die Feigenstreifen in einer Linie auf dem Galette verteilen und den Galette anschließend fest zusammenrollen, sodass die Feige in der Mitte ist.

Für das Feigen-Chutney:

Chili fein hacken. Limettenschale abreiben, anschließend Limette halbieren und auspressen. Schalotten abziehen, fein würfeln und mit der Butter in einem Topf glasig anschwitzen. Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen.

Die Feigen in feine Würfel schneiden und kurz mit anbraten. Alles mit 50 ml Wasser und Essig ablöschen und köcheln lassen bis eine sämige Konsistenz erreicht ist. Mit Limettensaft, Limetenabrieb, Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Für die Feige mit Roquefort:

Feigen kreuzweise einschneiden und mit dem Roquefort füllen. Im Ofen für 10 Minuten überbacken.

Für die Parmesan-Brösel:

Parmesan reiben und mit Mehl und Butter zu einem Teig vermengen und mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig zu Streuseln formen und auf dem Backblech verteilen. Die Brösel im Ofen goldbraun ausbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maximilian Hensel am 16. September 2020