

Feigen-Tarte mit Pinien-Kernen und Joghurt-Minz-Sorbet

Für 4 Portionen

8 Feigen	50 g Pinienkerne	200 g Butter
50 g Zucker	1 Rolle Blätterteig	1 Ei (M)
2 Zitronen, unbehandelt	1 Bund Minze	200 ml Weißwein
2 Blatt Gelatine	500 g Naturjoghurt	Butter
Puderzucker		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Feigen waschen und in dicke Scheiben schneiden. Die Pinienkerne grob hacken. 50 Gramm Zucker und die Butter in einem Topf karamellisieren, die Pinienkerne zugeben und anbräunen. Eine beschichtete Backform (circa 20cm Durchmesser) mit Butter ausfetten, den Karamell hineingießen. Anschließend den Blätterteig ausrollen. Das Ei trennen. Die Feigenscheiben gleichmäßig auf dem Karamell verteilen und mit dem Blätterteig bedecken. Die Ränder gut an der Form andrücken und auf der Oberseite mit dem Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten backen. Für das Sorbet die Zitronenschale fein abreiben und den Saft auspressen. Die Minze abbrausen, trocken schütteln, die Blätter von den Stielen zupfen und grob zerkleinern. Den Zitronensaft, den übrigen Zucker sowie den Weißwein in einem Topf erhitzen und fünf Minuten köcheln lassen. Anschließend vom Herd nehmen, die Minze zugeben und zehn Minuten ziehen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser fünf Minuten einweichen, gut ausdrücken und in dem Zitronen-Minzesud auflösen. Den Joghurt zugeben, verrühren und in der Eismaschine cremig gefrieren lassen. Die Tarte nach dem Backen auf eine Platte stürzen und in Stücke schneiden. Die Tarte zusammen mit einer Kugel Minzsorbet auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Johann Lafer am 07. Januar 2012