

# Zwiebel-Tarte mit Feigen

## Für 4 Personen

3 Zwiebeln	80 g Butter	Salz
1 TL Zucker	250 g Filoteig	1 Orange
200 g saure Sahne	200 g Mascarpone	1 Ei
2 Eigelbe	1 TL Honig	Pfeffer
6 frische Feigen	1 EL eingel., grüne Pfefferkörner	2 EL Pinienkerne
150 g Blauschimmel-Käse	2 EL Balsamico-Creme	

Die Zwiebeln schälen, vierteln und in dünne Streifen schneiden.

In einer Pfanne Butter schmelzen.

Etwas mehr als die Hälfte der geschmolzenen Butter aus der Pfanne in eine kleine Schüssel gießen und zunächst beiseitestellen.

Die Zwiebelstreifen zur restlichen Butter in der Pfanne geben und glasig anschwitzen.

Dann mit einer Prise Salz und Zucker würzen und goldbraun karamellisieren. Die Pfanne vom Herd ziehen.

Eine Tarteform (26 cm Durchmesser) mit etwas geschmolzener Butter ausfetten.

Die Teigblätter einzeln auf der Arbeitsfläche ausbreiten, jeweils mit etwas geschmolzener Butter bepinseln und die Form damit auslegen, dabei dürfen sich mehrere Teigschichten überlappen.

Auch am Rand etwas Teig überlappen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die karamellisierten Zwiebeln auf den Teig in die Form geben.

Orange heiß waschen, trocken reiben und ca. 1 TL Schale dünn abreiben.

Saure Sahne, Mascarpone, Ei, Eigelbe, abgeriebene Orangenschale und Honig in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen glatt verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und die Masse über die Zwiebeln in der Form geben.

Die Feigen vorsichtig waschen, putzen, vierteln. Geviertelte Feigen ebenfalls auf der Tarte verteilen und leicht in die Mascarpone-Ei-Masse drücken.

Pfefferkörner und Pinienkerne grob hacken und über die Tarte streuen.

Die Tarte in den vorgeheizten Ofen geben und zunächst 20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Käse in 1 cm große Würfel schneiden.

Nach 20 Minuten die Tarte aus dem Ofen nehmen, mit dem Käse bestreuen und nochmals 10 Minuten in den Ofen geben.

Die gebackene Tarte nach dem Backen etwas stocken und lauwarm abkühlen lassen.

Dann vorsichtig aus der Form lösen, nach Belieben mit etwas Balsamico-Creme beträufeln und servieren.

Jörg Sackmann am 09. September 2024