Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



TOURTE MIT FEIGEN UND CONFIT DE CANARD

ZUBEREITUNG: 20 MIN. · KOCHZEIT: 13 MIN. · BACKZEIT: 40 MIN.

Feigen sind wieder fast in jedem Obstladen zu finden. Ich habe direkt eine ganze Kiste genommen! Ich liebe sie, weil sie einfach mit allem passen: Käse, Schokolade, Vanille oder noch Fleisch.

Noch ein kleine Idee zum Mitnehmen sind kleine Tourtes mit Blätterteig. Die Füllung ist ganz einfach: Entenconfit (Confit de Canard), Pfifferlinge (habe ich immer im TK) und leckere frische Feigen.

Das Rezept an sich ist einfach aber verlangt schon ein bisschen Arbeit. Ich mag Confit de canard Fleisch, weil es bereits gegart ist und man es nur weiterverarbeiten muss. In diesem Fall habe ich es ein bisschen wie beim **Pulled Pork** in der Hand gehabt und die Fasern meiner Entenbrust gezogen. So hatte ich eine weiche Masse (mit den Pilzen und Feigen) um damit eine Tourte zu füllen.

Falls Ihr den Confit nicht zu Hause bereit habt oder es lieber doch selber machen möchtet, könnt Ihr mal hier einen Blick werfen > Selbstgemachter Confit de canard <

Und nein, ich habe den Blätterteig nicht selbergemacht :-), wenn Ihr aber Zeit habt , bitte nur zu!

Zutaten für eine Tourte mit Feigen und Confit de canard:

4-5 Feigen, 1 Confit de Canard (Brust bei mir oder 2 Keulen), 3 Schalotten, 200-250 g Pfifferlingen, 1 Nelke, 1 Lorbeerblatt, 3 Kardamomkapseln, 1 TL Kastanien Honig, 150 ml Rotwein (optional), Rosmarin, Thymian, Salz und Pfeffer, 1 Rolle Blätterteig (Quadratisch, oder 2 runde), 50 g gehobelte Mandeln, Milch zum Pinseln.

Utensilien: 20 cm Quichering

1- Die Schalotten schälen und in dünnen Scheiben schneiden….

Die confierte Entenbrust auf einem Teller platzieren. Die Haut entfernen, und das Fleisch wie beim Pulled Pork ziehen.

2- In einer großen Pfanne 2-3 EL Entenfett (aus den Confit Dose) geben … und erhitzen… Die Schalotten darin braten und dann das Fleisch geben. 5 Minuten anbraten

Die Pilzen putzen und klein schneiden … in die Pfanne geben, mit den Nelken, Lorbeer, Rosmarin und Thymian. Abdecken und 8 Minuten köcheln lassen.

3- In einer kleinen Pfanne die gehobelten Mandeln kurz anbraten. Auf die Seite stellen.

4- Die Feigen in kleinen Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit ein bisschen Rotwein (oder Wasser) und dem Kardamom köcheln lassen… dazu noch 1 gute TL Kastanien Honig geben.

5- Den Blätterteig ausrollen, halbieren und in einen 20 cm Ring (oder eine Backform legen). Die

Fleisch Pfanne eingeben (das Lorbeerblatt und die Nelken herausfischen) …

Schön plattdrücken, so dass alles passt (wir hatten 1 EL zu viel … leider leider direkt beim Zubereiten vernascht!)

die Feigen obendrauf legen … reichlich mit Pfeffer bestreuen … jetzt kommen die gehobelten Mandeln

Dann in dem restlichen Teig kleine Löcher machen und diesen auf die belegte Form legen. Die Seiten leicht mit Milch befeuchten und zusammen kleben.

Den übrigen Teig abschneiden und die Seiten zusammen falten. (alles schön nach oben und innen, sonst bekommt Ihr den Ring nach dem Backen nicht ab !)

Die Tourte nur noch leicht mit Milch pinseln und ein bisschen gehobelte Mandeln bestreuen.

6- Backen: 35-40 Minuten bei 180°C Umluft.

Wer noch eine Sauce mag, kann einfach 2-3 Feigen mit Rotwein, Honig und reichlich Pfeffer köcheln und damit serviert!

Bon appétit!

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de