

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. September 2020** ▪
Motto „Französische Küche“ mit Johann Lafer



Maximilian Hensel

Dreierlei von der Feige: Galette aux figues & Feigen-Chutney & Feige mit Roquefort und Parmesan-Brösel

Zutaten 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, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle

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 abrausen, 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:

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

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, Limettenabrieb, Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Für die Feige mit Roquefort: Feigen kreuzweise einschneiden und mit dem Roquefort füllen. Im Ofen für 10 Minuten überbacken.
2 Feigen
50 g Roquefort

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.
20 g Parmesan
50 g Weizenmehl
25 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.