AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	ganzjährig	Frankreich

CLAFOUTIS MIT FEIGEN UND THYMIAN



Rezept: Yotam Ottolenghi. Simple. Dorling Kindersley 2018 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Ein Clafoutis gehört ins Repertoire der Dessert-Köchin. Die Variante von Ottolenghi mit Feigen ist köstlich, jedoch etwas aufwendiger als das Grundrezept. (+30 Min. backen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

90 g	Muscovadozucker	2	Ei, gross
2 EL	Rotwein	50 g	Mehl
1 EL	Thymian	1.5 Sch	Vanille, Mark
2	Bio-Zitronen	1 dl	Vollrahm
420 g	Dunkle Feigen, reife	8 EL	Vanilleglace

ZUBEREITUNG

1. In einer ofenfesten Form gut die Hälfte des Zuckers mit etwas Wasser verrühren. Bei mittlerer Temperatur 3 Min. die Pfanne schwenkend erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und sprudelnd kocht. Vorsichtig den Wein und den Thymian zugeben. Kurz zu einem glatten Sirup rühren. Vom Herd nehmen, den Zitronensaft und die Feigen einrühren und mind. 20 Min. abkühlen lassen.
2. Backofen auf 170° C vorheizen. In einer Schüssel das Eigelb mit dem restlichen Zucker, dem Mehl, dem Vanillemark, Vollrahm, Zitronenschale und einer kräftigen Prise Salz hellgelb und cremig schlagen. Das Eiweiss zu festem Schnee schlagen und kurz unterheben.
3. Die Feigen in der Backform gleichmässig verteilen und den Teig darübergiessen. Den Clafoutis etwa 30 Min. backen, bis der Teig aufgegangen, goldbraun und durchgegart ist. Etwas abkühlen lassen, auf Schalen verteilen.

TIPP: Das teure Vanillemark durch Vanilleextrakt ersetzen. - Die Feigen lassen sich 2 Tage im Voraus zubereiten. - Mit Vanilleeis servieren.