<u>Letzter Hauch von Sommer:</u> <u>Clafoutis mit Feigen</u>



Neulich habe ich bei einem Trip in die Heimat noch mal eine Schüssel Feigen mitgenommen. Der kleine Feigenbaum im Garten meiner Eltern ist dieses Jahr innerhalb von zwei Monaten quasi explodiert und macht jetzt einen auf Großproduzent. Als ich ihn nach etwa 6 Wochen Abwesenheit im Hochsommer wiedersah, war ich regelrecht geschockt. Das war mal ein Wachstumsschub. Noch immer hängen Feigen dran, auch wenn vermutlich nicht mehr alle reif werden.

Da ich in den letzten Jahren schon eine leckere <u>Feigen-Crostata</u> mit Mandelcreme nach Jamie Oliver ausprobiert hatte, brauchte ich eine neue Idee. Nachdem ich mit meiner Freundin

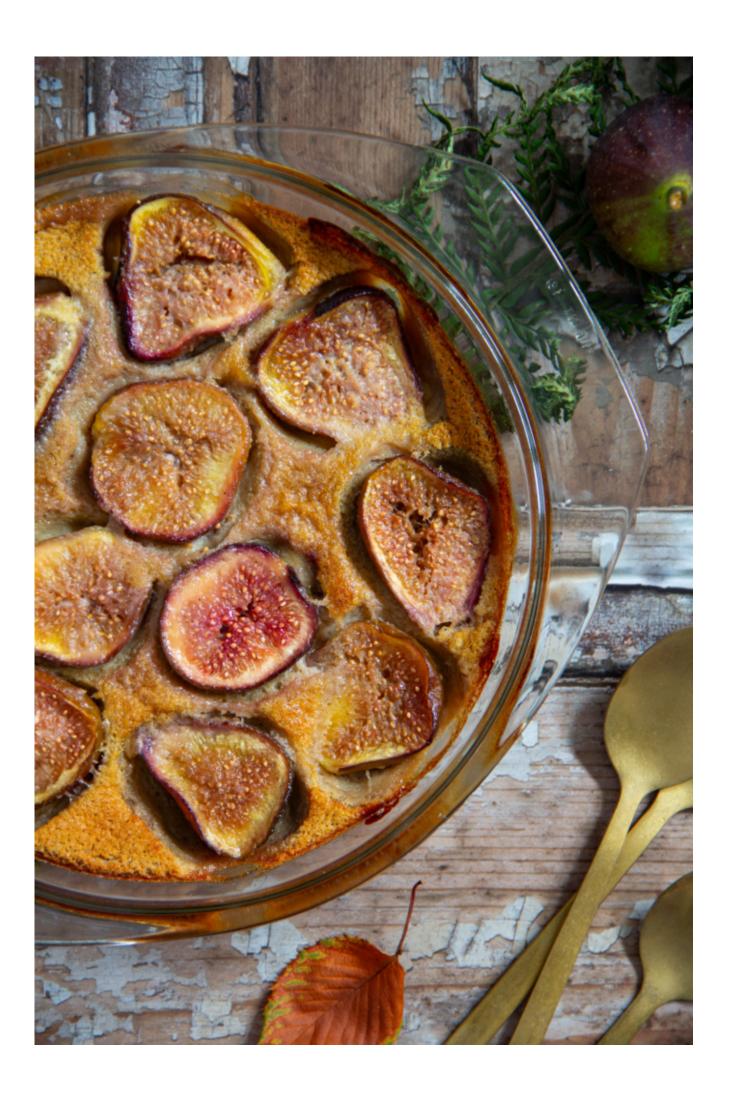
in Paris Kontakt hatte, die ich seit der 7. Klasse kenne, kamen viele Erinnerungen hoch an meine zahlreichen Besuche in der französischen Hauptstadt.



Als wir noch keine eigenen Wohnungen hatten, waren wir natürlich immer in den Elternhäusern zu Gast gewesen und ihre Mutter Patricia kochte wirklich, wirklich gut! Da kam ich in den Genuss von allerlei Klassikern: Galette, Boeuf Bourguignon, Quiche Lorraine und Clafoutis.

Clafoutis wird meines Wissens meist mit Kirschen gemacht, aber man kann auch andere Obstsorten verwenden — zum Beispiel Feigen. Ich fand diese Variante total lecker, zumal der Saft der gebackenen Feigen den Teig tränkt und dem Ganzen eine sirupartige Süße verleiht, die trotzdem nicht zu arg war. Natürlich habe ich den Teig eh nicht zu süß gemacht.

Falls ihr anderes Obst nehmen wollt, könnt ihr ca. 300-350 g anpeilen. Je nach Hunger reicht diese Portion für 2-4 Personen. Genießt man den Clafoutis warm, passt auch ein kleiner Schlag Vanilleeis gut dazu, oder etwas Vanilleschlagsahne.



Für 1 Form mit ca. 20 cm Durchmesser:

2 Eier

45 g Rohrzucker 1 gr. Messerspitze Vanillemark oder -pulver 50 g Mehl

15 g geschmolzene Butter 80 ml Milch 5 große Feigen Salz

Die Eier mit dem Zucker, der Vanille und 1 Prise Salz schaumig schlagen. Dann das Mehl zugeben und unterrühren. Zum Schluss die flüssige Butter und die Milch in den Teig rühren.

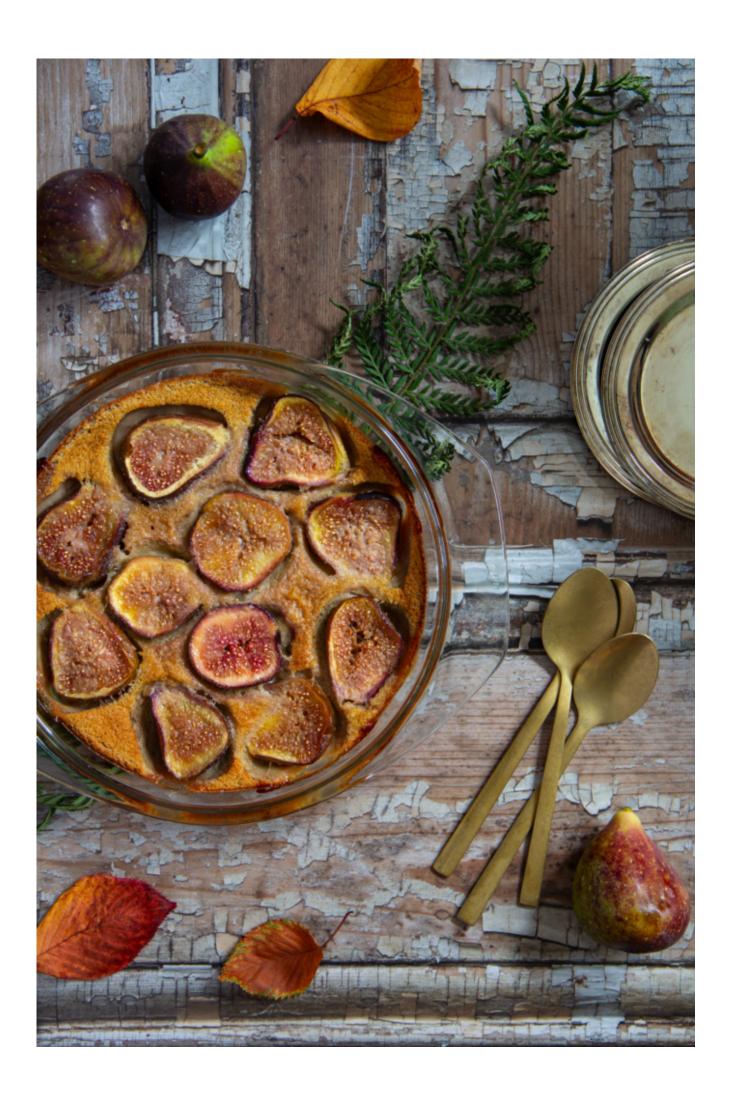
Eine Auflaufform einfetten. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Feigen waschen, abtrocknen und die Stängel abschneiden. Dann aus jeder Feige waagrecht 2 möglichst dicke Scheiben schneiden und die Abschnitte der Enden vernaschen oder anderweitig verwenden (z. B. für Obstsalat).

Die Feigenscheiben in der Form verteilen und den Teig darübergießen.

Den Clafoutis ca. 45 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Nach Belieben mit etwas Puderzucker bestäuben und lauwarm genießen.



Amusez-vous beim Nachbacken und Vernaschen!

Habt eine genussvolle Zeit!

votre Judith

Feldsalat mit Ofenkarotten, Maronen, Halloumi & Feige

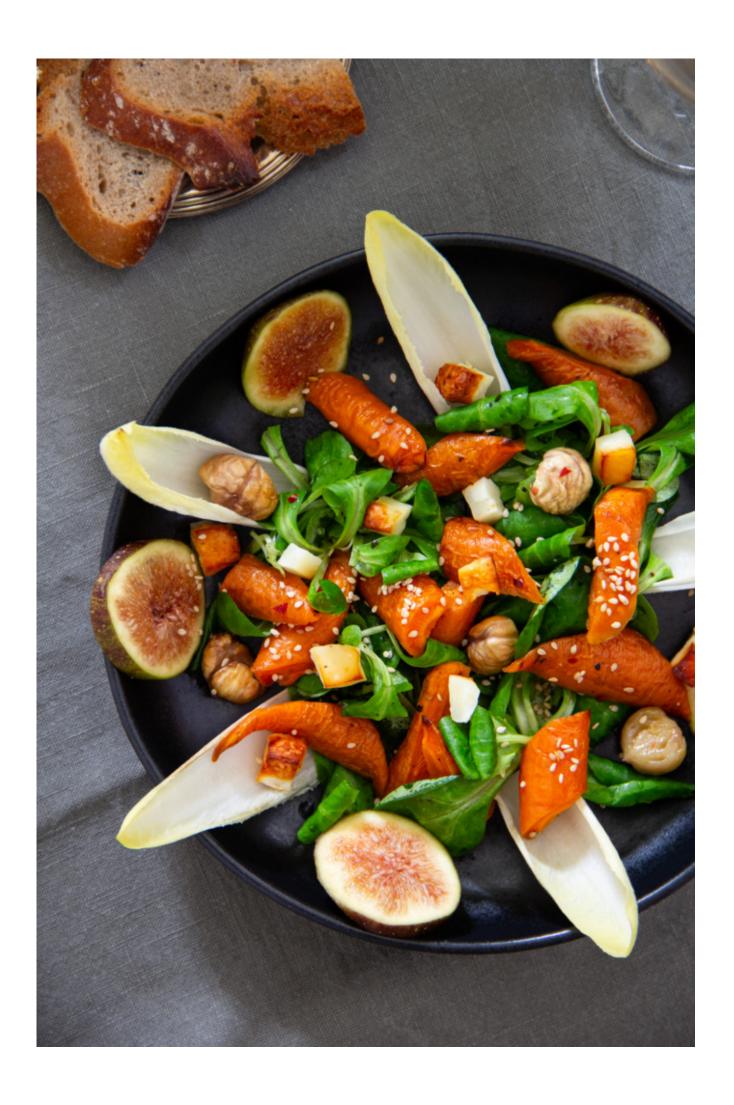


Mittlerweile trägt der Wald bei uns um die Ecke Herbstfarben -

sofern man ihn sieht, denn in den letzten Wochen hatten wir so oft Nebel oder graue Tage, an denen die Wolken so tief hingen, dass man wenig davon sehen konnte. Da kommt bei mir schon richtiger Herbstblues auf und ich träume jeden Tag vom Süden, von blauem Himmel und Sonne.

Wenn der Himmel dann mal aufreißt, hat aber auch der Herbst seinen Reiz. Vor einigen Tagen war ich spontan mit einer Freundin im Wald spazieren, raschelte mit den Füßen im trockenen Laub und genoss die Herbstdüfte um mich herum. Wir stolperten sogar über eine Stelle mit ganz vielen Maronen und fingen spontan an zu sammeln. Eine kleine Tüte kam zusammen und da ich eh Ofenkarotten für einen Salat machen wollte, röstete ich sie da gleich mit.

In diesem Salat stecken ganz viele saisonale Zutaten.



Die Feigen stammen aus dem heimischen Garten — Naschkatzenmama hat sie bei ihrem Besuch letzte Woche mitgebracht. Der Feldsalat hat auch wieder Saison und alles zusammen ergab eine leckere Salat-Mahlzeit mit süßlich-nussigen, fruchtigen und salzigen Aromen. Wer Halloumi nicht mag, kann etwas Ziegenfrischkäse in die Mitte setzen, das war ursprünglich mein Plan, aber dann habe ich ihn beim Einkaufen vergessen und fand Halloumi auch super. Ich mag seine Salzigkeit, die hier einen guten Ausgleich zu den süßen Karotten und Maronen ergibt.

Für 2 Personen:

3 große Karotten
2 EL Ahornsirup
Olivenöl
Chiliflocken
Salz, Pfeffer
10-15 Maronen
100 g Halloumi
Sesam
100 g Feldsalat
Condimento bianco
Walnussöl (oder Olivenöl)
1 Chicorée
2 Feigen

Die Karotten waschen oder schälen und in etwa gleich große Stücke schneiden. Auf ein Blech geben und mit Ahornsirup, einem Schuss Olivenöl, Salz, Pfeffer und nach Geschmack Chiliflocken vermischen und ausbreiten.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Die Maronen an der bauchigen Seite kreuzweise einschneiden und neben die Karotten auf das Blech legen. Den Halloumi in feine Würfel schneiden und in eine Auflaufform legen.

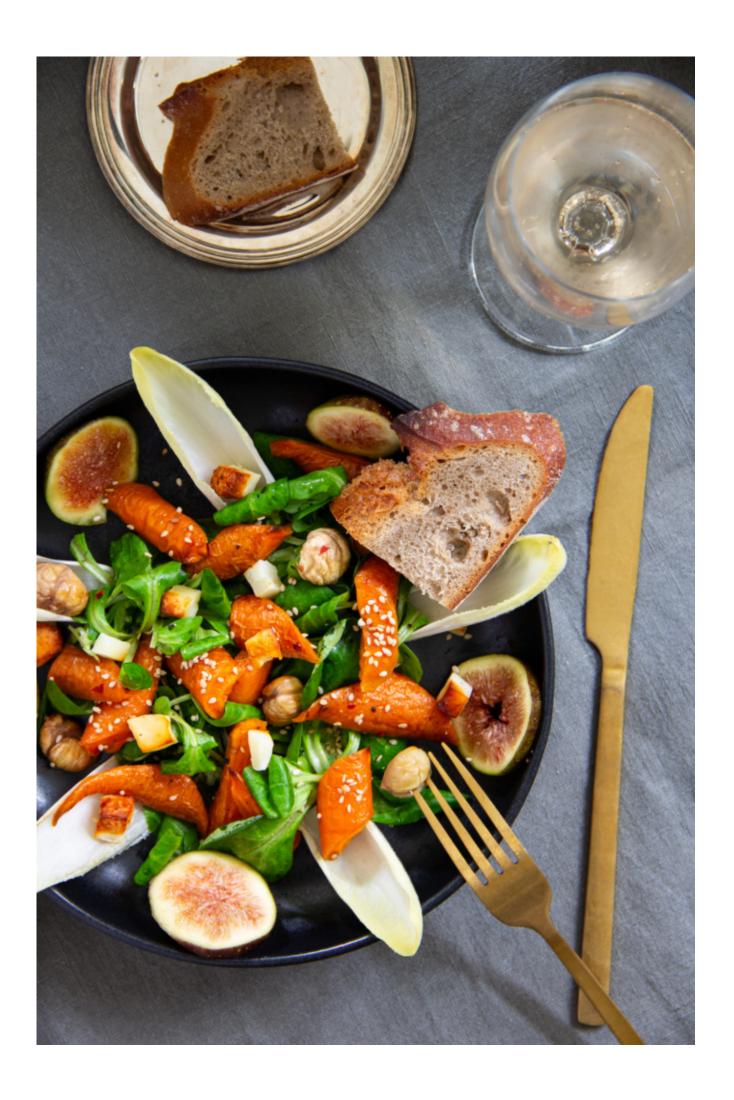
Alles ca. 30 Minuten backen, bis die Karotten gar und leicht

karamellisiert, die Maronen aufgeplatzt und weich und die Käsewürfelchen goldbraun sind.

Alles etwas abkühlen lassen, dann die Maronen schälen. Die Karotten mit Sesam bestreuen.

Den Salat putzen und mit Condimento, Walnussöl, Salz und Pfeffer anmachen. Die Chicoréeblätter auf Teller verteilen, den Salat in die Mitte geben, die Feigen in Scheiben schneiden und ebenfalls verteilen.

Die Maronen (nach Belieben gehackt) und die Halloumiwürfelchen darüberstreuen.



Ich habe ein Stück Krustenbrot dazu gegessen. Der Salat ist eine wunderbare leichte Mahlzeit und falls Reste der Ofenzutaten übrig bleiben, kann man sie auch am nächsten Tag noch genießen – oder in einen weiteren Salat werfen.

Ich wünsche euch genussvolle Herbsttage!

Eure Judith

<u>Crostata Noci e Fichi — Walnuss-Feigen-Tarte aus dem Veneto</u>



Im September war ich in Chioggia, einem Fischerstädtchen am südlichen Rand der venezianischen Lagune. Dort verbrachte ich nach meinen 10 Tagen in Südtirol noch eine Woche am Meer. Eine alte Freundin aus Schultagen begleitete mich und obwohl wir viele Jahre wenig Kontakt hatten und noch viel länger nicht gemeinsam verreist waren, knüpften wir genau dort an, wo wir irgendwann mal aufgehört beziehungsweise ein bisschen Pause gemacht hatten.

Alles in allem war es also eine sehr entspannte und harmonische Woche, in der wir es uns an spätsommerlichen Tagen gut gehen ließen.

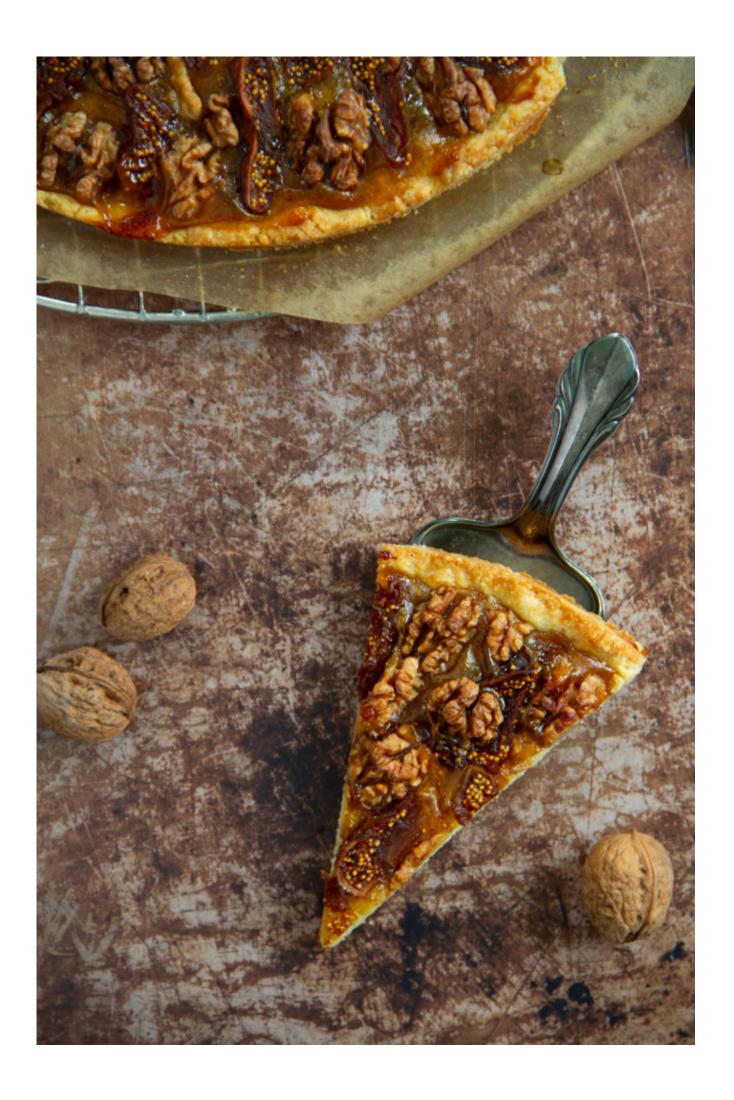
Morgens genossen wir einen Cappuccino mit gefülltem Croissant in unserer Stammbar, mittags oder abends saßen wir bei einem Aperitivo und leckerer Pasta mit Fisch oder den typischen venezianischen Häppchen — Cicchetti — in einer der zahlreichen Bars entlang der Hauptstraße oder an einem der Kanäle, die sehr an Venedig erinnern.

Jedes Mal, wenn wir an einer Bäckerei vorbei kamen, drückten wir uns die Nasen platt beim Anblick der Köstlichkeiten.

Wir probierten einmal einen typischen Kuchen aus Chioggia, der nach Schokolade aussah, jedoch keine enthielt. Stattdessen war es ein dunkler Kuchen mit Mandeln, Rosinen und Pinienkernen, dessen Farbe von Melasse kam. Geschmacklich und auch von der Konsistenz her erinnerte er mich ein wenig an das <u>finnische Mämmi</u>.

In Padua sahen wir in einem Schaufenster eine dünne Tarte namens Noci e fichi (Walnüsse und Feigen), die einen dünnen Mürbteigboden zu haben schien, der mit Konfitüre, getrockneten Feigen und Walnüssen belegt war. Die Tarte war offenbar eine regionale Spezialität – leider machte die Bäckerei gerade Siesta und wir konnten sie nicht probieren.

Vor einigen Tagen habe ich dann einfach mal recherchiert und nach einigem Suchen ein Rezept gefunden, das mir recht ähnlich schien. Also habe ich einfach mal meine Version einer Crostata aus dem Veneto gebacken und bin mit dem Ergebnis sehr zufrieden.



Statt Feigenkonfitüre habe ich Aprikose genommen — zum einen, weil sie gerade da war, zum anderen, weil viele sie lieber mögen und sie außerdem eine fruchtig-säuerliche Note hat, die hier super passt!

Als Öl nahm ich Mandelöl, das ich immer vom Mandelmus abgieße und im Kühlschrank sammle. Den Rest habe ich mit Olivenöl ergänzt — ihr könnt sicher auch nur mildes Olivenöl oder anderes neutrales Pflanzenöl nehmen.

Wer die Crostata vegan/ohne Ei backen möchte, kann das Ei weglassen und die Flüssigkeit durch ein wenig mehr Pflanzendrink ausgleichen. Oder nehmt die gleiche Menge Sojagurt als Ersatz.

Die Feigen habe ich geschnitten und dann, wie auch die Walnüsse, 15–20 Minuten eingweicht. Da ich sie nämlich auf die Crostata gelegt habe, wollte ich sicher sein, dass sie nicht verbrennen. Ich kann das nur empfehlen, denn beides war nicht zu trocken oder dunkel.

Für 1 Crostata von 27-28 cm Durchmesser:

250 g Mehl (Dinkel 630)

1 Ei

70 g Zucker

90 g neutrales Öl

30 g Milch/ Pflanzendrink

1 gr. Prise Salz

Belag:

150 g Aprikosenkonfitüre 90 g Walnüsse

150 g (ca. 6 große) getrocknete Feigen

Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und zügig zu

einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt eine Weile kühlen.

In der Zwischenzeit die Feigen in Scheiben schneiden und mit den Walnüssen in warmem Wasser einweichen.

Nach ca. 15 Minuten den Teig aus dem Kühlschrank holen und den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ein Blech mit Backpapier belegen und den Rand einer großen Springform oder einen runden Backrahmen daraufsetzen. Den Teig hineindrücken und gleichmäßig flachdrücken.

Die Konfitüre darauf verstreichen.

Feigen und Walnüsse abgießen und gut abtropfen lassen, dann gleichmäßig und möglichst dicht auf der Konfitüre verteilen – ich habe sie in einem kreisförmigen, nicht allzu genauen Muster gelegt.

Die Crostata 35-40 Minuten backen, bis der Rand goldbraun ist. Auf dem Blech abkühlen lassen, dann umsetzen.



Jetzt, wo der Herbst das Jahr mit großen Schritten erobert und die Walnüsse zwischen dem ersten Herbstlaub darauf warten, gesammelt zu werden, ist doch genau die richtige Zeit, um für diese knusprige Crostata den wärmenden Ofen anzuwerfen.

Ich wünsche euch viel Spaß beim Nachbacken und Vernaschen!

Habt genussvolle Herbsttage!

Eure Judith

Du magst lieber saftige Kuchen mit frischen Feigen? Dann dürfte die <u>Crostata mit Mandelcreme und Feigen</u> etwas für dich sein! Die schmeckt auch mit Birnen und Heidelbeeren super.

<u>Haferkekse mit getrockneten</u> <u>Feigen (vegan)</u>



Nach

fast zweiwöchiger Hungerstrecke gibt es endlich mal wieder was selbst gemachtes zum Naschen! Die letzten Wochen waren unglaublich voll gepackt mit Terminen und zudem sitze ich mal wieder an einer fetten Übersetzung, die möglichst schnell fertig werden soll. Da bleibt nicht so viel Zeit zum Kochen und Backen.

Aber hin und wieder muss man durch atmen und Energie tanken. Und das geht am besten in der Küche — und danach mit den leckeren Resultaten und einer guten Tasse frisch gebrühtem Kaffee! Naschkater und ich brühen den Kaffee tatsächlich ganz altmodisch mit einem Keramikhandfilter auf — in eine alte Kaffeekanne von meiner Oma. In letzter Zeit gebe ich gerne noch ein Stückchen Zimtstange in die Kanne, das verleiht dem Kaffee ein wunderbares Aroma.



Kekse sind super schnell gemacht. Nächstes mal bereite ich

gleich die doppelte Menge zu, sonst sind sie zu schnell weg… =) Ich hoffe, euch schmecken sie auch so gut wie uns!

Für ca. 40 Stück:

150 g Margarine (oder Butter)

100 g Rohrzucker

2 Leinsameneier *

150 g feine Haferflocken

50 g Dinkelmehl

100 g (ca. 4 Stück) getrocknete Feigen, fein gewürfelt (oder andere Trockenfrüchte: Aprikosen, Cranberries, Mango, Rosinen,...)

*1 LSE= 1 EL Leinsamen + 3 EL Wasser > 5 Min. quellen lassen, dann pürieren

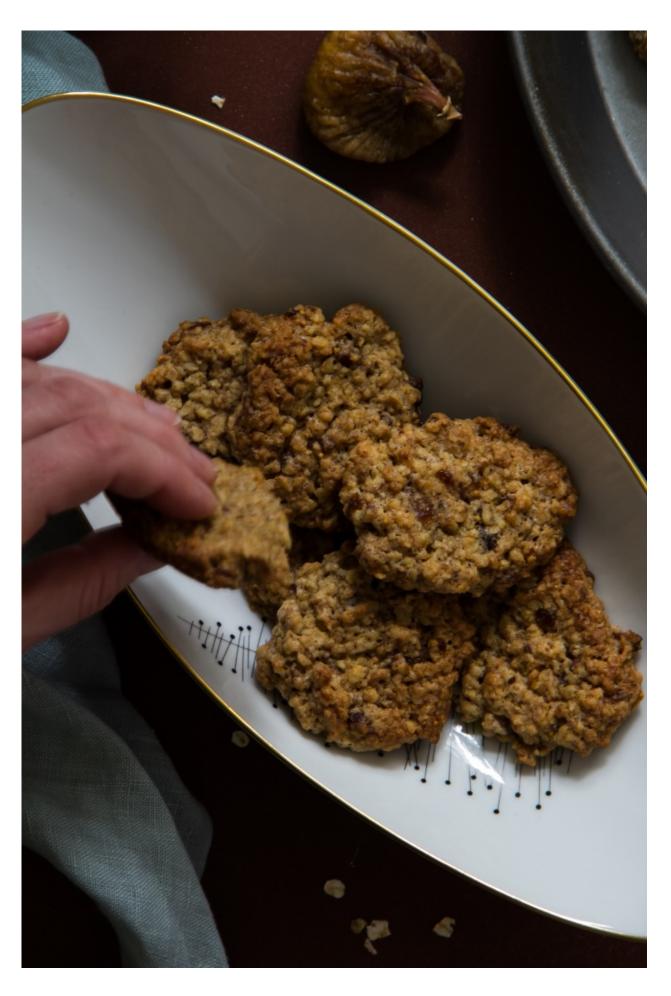
Die Feigen zuerst in schmale Streifen schneiden, dann in feine Würfel. Falls es zu sehr klebt, kann man sie mit ein wenig Mehl bestäuben und dann würfeln.

Mit dem Handmixer die Margarine mit dem Zucker cremig rühren, dann die LSE unterrühren. Die trockenen Zutaten vermischen, mit den Feigen zur feuchten Mischung geben und alles verrühren.

Den Teig $\frac{1}{2}$ Stunde kühlen. 2 Bleche mit Backpapier belegen und den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Den gekühlten Teig mit einem Teelöffel portionsweise mit etwas Abstand auf die Bleche setzen und mit dem Löffel etwas flach drücken. Eventuell einen sauberen Löffel ganz leicht anfeuchten und die Kekse damit in Form bringen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten backen, bis die Kekse goldbraun sind. Die Bleche heraus nehmen und die Kekse auf den Blechen abkühlen lassen. In einer Keksdose sollten sie sich einige Tage frisch halten.



Bei uns haben die Kekse keine 3 Tage geschafft - sie waren

ratz fatz aufgefuttert. Das Aroma der Feigen zieht wunderbar durch und gibt den Keksen noch etwas fruchtige Süße.

Bei den Trockenfrüchten könnt ihr natürlich ganz nach Geschmack experimentieren, sicher schmecken die Kekse mit ganz vielen Früchten!

Habt eine gute Restwoche, ihr Lieben! Eure Judith

Sommerliche Torte (ohne Backen) mit Feigen



Letzt

es Wochenende war ich in der Pfalz und habe meine Familie besucht. Meine Ma feierte ihren Geburtstag und da kamen aus mehreren Gründen Urlaubserinnerungen hoch.

Der erste Grund war das Geschenk, das sie von Freunden bekam: Boule-Kugeln. Zwischen meinem Heimatdorf und dem Nachbarort gibt es seit einiger Zeit ein fantastisches "Boulodrome", das von einem deutsch-französischen Partnerschaftsverein initiiert wurde. Dort kann jeder einfach hinkommen und spielen, was ich absolut großartig finde!

Kennt ihr das Phänomen, dass man etwas vor der Haustür hat und es nie nutzt?

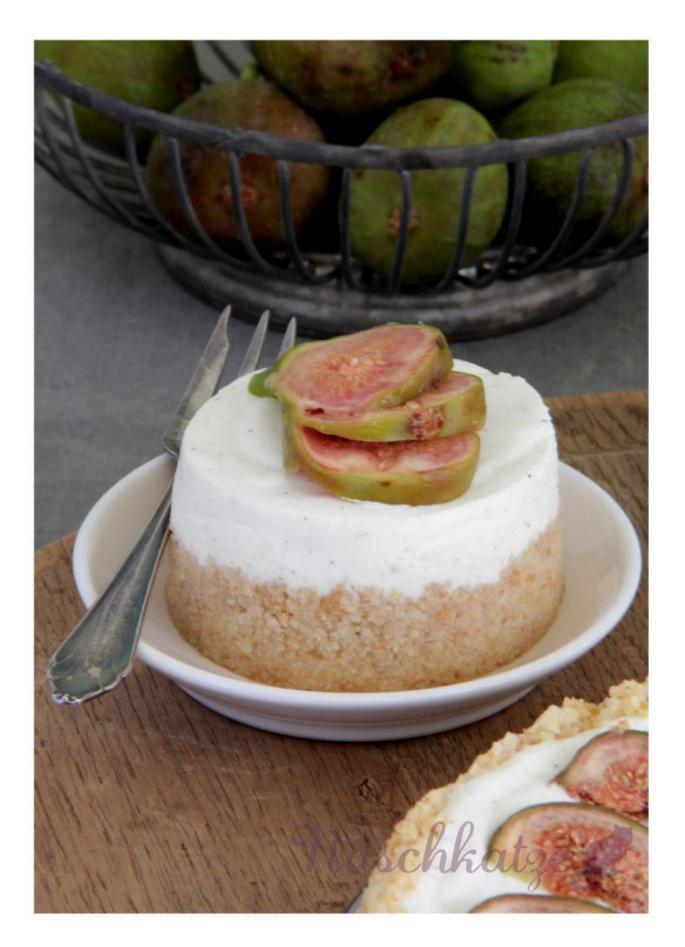
Obwohl es auch hier bei uns einige Plätze gibt, wo man Boule spielen kann, haben wir das noch nie getan. Aus diesem Grund ist es bei mir tatsächlich 12 Jahre her, seit ich zuletzt Boule-Kugeln in der Hand hatte. Das war 2006 in der Bretagne, als ich mit meiner Freundin aus Paris ihre Großeltern auf dem Land besuchte.

Das waren herrliche faule Wochen voll leckerem Essen, in denen wir auf dem Sofa lagen, Bücher inhalierten und uns eigentlich nur bewegten, um ins Esszimmer zu gehen, wo Marions Oma Köstlichkeiten aus dem eigenen Garten auftischte oder in den Garten selber, wo ihr Opa eine eigene Boulebahn angelegt hatte. Wir spielten oft stundenlang bis in die Nacht und hörten nur auf, weil wir irgendwann das "Schweinchen" nicht sehen konnten.



Die zweite Erinnerung kam mit dem Mitbringsel einer Freundin. Sie hat einen riesigen Feigenstrauch im Garten, der jedes Jahr größer wird und dieses Jahr schier explodiert vor Früchten. Sie brachte zwei Schüsseln dieser leckeren Früchte mit und ich freute mich wie immer sehr, das Glück zu haben, zur Erntezeit in der Pfalz zu sein.

Bei Feigen muss ich immer an meine Interrail-Italienrundreise denken. Unsere letzte Etappe war Sizilien, wo im Hinterhof unserer Unterkunft ein Feigenbaum stand. Die Früchte waren so unfassbar süß, wie ich es noch nie erlebt hatte und wir futterten uns kugelrund an diesen sonnenwarmen, saftigen Früchten. Dass wir uns nicht überfressen haben und ich heute noch Feigen mag, ist eigentlich ein Wunder.



Aber ich liebe sie immer noch und so habe ich eine Torte mit Feigen "gebastelt". Die Creme habe ich bei Jörgs "<u>Zungenzirkus</u>" geklaut (danke für das tolle Rezept ohne Gelatine!), der Boden ist eine einfache Keks-Butter-Mischung und die Feigen könnt ihr natürlich auch ersetzen, wenn man euch, wie meinen Pa, mit diesen Früchten jagen kann.

Für diese Torte muss also der Ofen nicht angeworfen werden, was einen bei dieser Sommerhitze ja auch schlicht umbringen würde.

Zutaten:

300 g Butterkekse

190 g zerlassene Butter

250 g Joghurt

125 g Magerquark

100 g Zucker

1 Packung Vanillezucker

100 ml Milch

1½ TL Agar Agar

200 ml Sahne

10-20 frische, reife Feigen (oder anderes Obst, wie frische Erdbeeren, Himbeeren oder Nektarinen)

Die Kekse in einem Mixbecher zu feinen Bröseln zerkleinern oder in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz oder Fleischklopfer zerstoßen. Die Butter zerlassen und mit den Krümeln verrühren. Die Krümelmasse als Kuchenboden in eine **Springform mit 20 cm Durchmesser** (oder mehrere kleine Formen; es gehen auch **ca. 10 größere Dessertringe**) drücken und 30 Minuten kühlen, damit die Böden fest werden. (Zum besseren Herauslösen kann man eine Schicht Klarsichtfolie über den Boden der Springform spannen.)

Die Sahne steif schlagen und kalt stellen.

Magerquark, Joghurt, Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät verrühren.

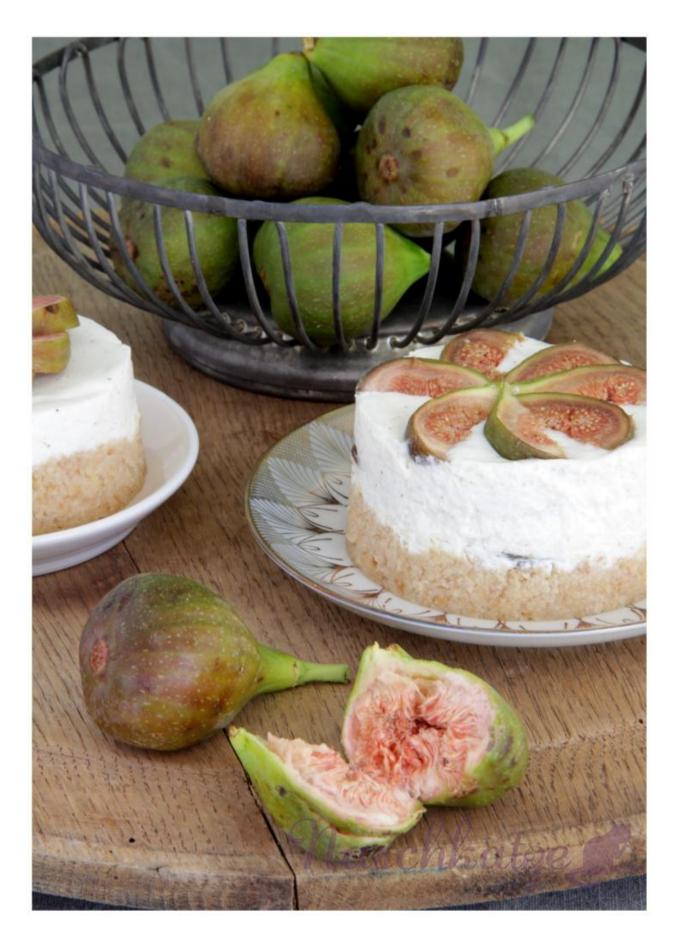
Die Milch mit Agar Agar in einem Topf verrühren und zum Kochen bringen. 1 Minute unter Rühren köcheln lassen, dann vom Herd nehmen.

2-3 EL der Joghurt-Masse nacheinander zur heißen Milch rühren.

Dann den kompletten Topfinhalt zur restlichen Joghurt-Masse geben und zügig untermixen. Die Schlagsahne unterheben.

Die Feigen waschen, vorsichtig trocknen und nach Belieben in dünne Spalten oder in Scheiben schneiden. Entweder eine Schicht Creme, dann eine Schicht Feigen und wieder Creme in die Formen geben, oder nur eine Schicht Creme darin verteilen, glatt streichen und die Oberfläche mit Feigen (oder anderen Früchten oder Beeren) belegen.

Die Torte(n) 3 Stunden kalt stellen.



Nächstes Wochenende werde ich in Venedig sein und mit einer Freundin das italienische dolce vita genießen. Auf Instagram wird es sicher das ein oder andere Bild geben, also schaut gerne mal vorbei! =)

Habt eine genussvolle Woche und nascht viel Kühles! Eure

Judith

