

Feigen-Buchteln mit Thymian und geräucherter Gänsebrust

 [happy-mahlzeit.com/2020/02/07/feigen-buchteln-mit-thymian-und-geräucherter-gänsebrust/](https://happy-mahlzeit.com/2020/02/07/feigen-buchteln-mit-thymian-und-geraucherter-gaensebrust/)

Zutaten für 12 Stück

Für den Hefeteig:

- 250g Mehl
- 100ml Milch
- 1/2 Würfel Hefe, 21g
- 1 TL Zucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 5 EL flüssige Butter
- Salz

Für die Füllung:

- 2 Feigen
- 1 TL Thymianblättchen
- 2 EL Zucker
- Pfeffer aus der Mühle
- je 1 Msp. geriebene Muskatnuss, Gewürznelken-, Piment- und Zimtpulver oder 1/2 TL Quatre-épices-Gewürzmischung
- 100ml roter Portwein
- 50g geräucherte Gänsebrust in Scheiben

Außerdem:

- 5 EL Butter für die Form
- Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Die Milch leicht erwärmen und die Hälfte davon in die Mulde gießen. Die Hefe hineinbröckeln, den Zucker unterrühren und zudeckt ca. 10 Minuten gehen lassen.

Die restliche Milch, das Ei, das Eigelb, die Butter und 1 Prise Salz zur Mehlmischung geben. Alles mit dem Knethaken des Handrührgerätes oder in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Den Hefeteig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Für die Füllung die Feigen waschen, den Stiel entfernen und die Früchte in Würfel schneiden. Die Thymianblättchen abzupfen und fein hacken. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Feigen und Thymian dazugeben und andünsten. Etwas Pfeffer und die restlichen Gewürze hinzufügen. Mit Portwein ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen.

Die Gänsebrust in Würfel schneiden, dabei den Fettrand entfernen und unter die Feigen mischen. Die Feigenfüllung abkühlen lassen.

Die Butter in eine ofenfeste Form (ca. 20x20cm) geben und im Backofen bei ca. 100°C schmelzen lassen. Die Form herausnehmen. Den Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und 12 gleich große Scheiben schneiden. Jede Scheibe flach drücken und etwas Feigenfüllung daraufgeben. Den Teig darüber zusammendrücken und die Buchteln rund formen.

Die Buchteln nacheinander in die Form geben und in der flüssigen Butter wenden. Mit der Teignaht nach unten nebeneinander setzen. Die Buchteln auf mittlerer Schiene in den nicht vorgeheizten Backofen geben und bei 180°C ca. 25 Minuten goldbraun backen, herausnehmen und in der Form etwas abkühlen lassen.

Die Buchteln lauwarm, z.B. zum Gänsebraten, servieren.

Rezept: Cornelia Poletto

Quelle: Polettos Kochschule

Episode: Grundkurs Gans