

Die Umstürzlerin

Die Tarte Tatin ist einer Küchenpanne zu verdanken. So soll sie einst den Händen der betagten Schwestern Tatin entglitten und kurzerhand kopfüber gebacken worden sein. Heute genießt die Gestürzte Weltruhm.

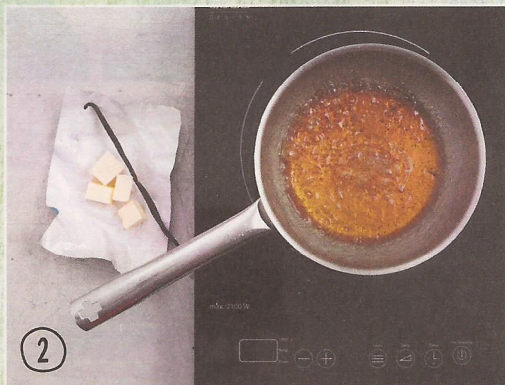
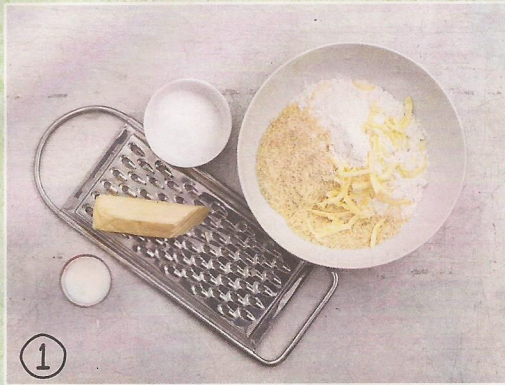
Rezept: Anja Steiner Fotos: Ruth Küng



TIPP

TARTE TATIN NACH BELIEBEN
MIT PFEFFERMINZBLÄTTCHEN
GARNIEREN. DAZU PASST
GLACE, Z. B. JOGHURTGLACE.

In vier Schritten zur Tarte Tatin



Pfirsich-Tarte-Tatin

FÜR 4 PERSONEN, FÜR 1 KUCHENBLECH À CA. 26 CM Ø

1 Vanilleschote
100 g Zucker
0,8 dl Wasser
20 g Butter
4 Pfirsiche

MÜRBETEIG:
150 g Weissmehl
50 g gemahlene, geschälte Mandeln
40 g Zucker
80 g gesalzene Butter, gefroren
½ dl Buttermilch, nature
Zucker zum Auswallen

Step 1 Teig zubereiten: Für den Teig Mehl, Mandeln und Zucker mischen. Butter an der Röstiraffel dazureiben. Zwischen den Händen zu einer bröseligen Masse zerreiben. Buttermilch beigeben, alles rasch zu einem Teig zusammenfügen. Teig zu einer Kugel formen, etwas flach drücken. In Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Step 2 Caramel zubereiten: Vanilleschote auf-, aber nicht durchschneiden. Zucker mit 2 EL Wasser in eine Pfanne geben. Mischung erhitzen, bis der Zucker zu caramalisieren beginnt. Hitze sofort aufs Minimum reduzieren. Sobald das Caramel goldgelb ist, Pfanne am Stiel etwas anheben. Vorsichtig restliches Wasser und die Vanilleschote beigeben. Unter Schwenken der Pfanne Caramel ca. 2 Minuten köcheln lassen, bis es eine sirupartige Konsistenz hat. Butter in Würfeln dazugeben und im Caramel schmelzen. Vanilleschote entfernen. Caramel auf dem Kuchenblech verteilen.

Step 3 Pfirsiche rüsten: Pfirsiche waschen, pelzige Haut mit einem Küchentuch abreiben. Früchte halbieren und entsteinen. Pfirsiche mit der Schnittfläche nach unten eng ins Caramel legen, am Rand etwas Platz lassen für den Teig.

Step 4 Auswallen, Backen: Ofen auf 220 °C Umluft vorheizen. Mürbeteig auf wenig Zucker ca. 0,3 cm dick in der Grösse des Blechs auswallen. Mithilfe des Wallholzes anheben und über die Pfirsiche legen. Rand gut nach unten drücken. Teig mit einer Gabel einige Male einstechen. Tarte in der Ofenmitte ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen, kurz stehen lassen. Pfanne mit einem leicht grösseren Teller oder einer Servierplatte bedecken. Tarte mithilfe des Tellers vorsichtig stürzen. Achtung, heisses Caramel! Tarte Tatin lauwarm servieren.

ZUBEREITUNG

ca. 30 Min. Profis
 + ca. 30 Minuten ruhen lassen
 + ca. 15 Minuten backen

Pro Person ca. 8 g Eiweiss, 27 g Fett, 81 g Kohlenhydrate, 2600 kJ/620 kcal

GEHEIMTIPP

Setzt feine Akzente.



Gesalzene Butter
 100 g, Fr. 2.15