

# Tarte Tatin



Der Legende nach begann bei der Tarte Tatin alles mit einem Missgeschick. Im Hotel Tatin, im französischen Städtchen Lamotte-Beuvron, stand die Köchin Stéphanie Tatin dermassen übermüdet am Herd, dass sie die Apfelschnitzchen für einen Kuchen komplett verkochte. Die Gäste sassen schon am Tisch – eine schnelle Lösung war gefragt! Und so deckte sie die Äpfel in der Pfanne einfach mit einem Teig zu und stellte alles mitsamt Pfanne in den Ofen. Einmal fertig gebacken, stürzte sie den Kuchen auf einen Teller und war erstaunt, wie gut er bei den Gästen ankam.

Eine Tarte Tatin ist ein Blickfang auf dem Tisch und doch ein sehr einfaches Gericht.

Einfach, weil es weniger Zutaten bedarf (feine Äpfel, Zucker, Butter, Blätterteig), die lediglich in einer runden Form oder Gusseisenpfanne arrangiert und mit Teig zugedeckt werden müssen. Etwas anspruchsvoll ist das Rezept, weil die Äpfel genau richtig lange in Zucker und Butter gekocht werden müssen, damit ihre ganze Süsse zur Geltung kommt, sie ihre Form behalten und beim Backen nicht zerfallen. Nur – was damals eine übermüdete Köchin vollbrachte, soll auch in unseren Küchen gelingen!

Klassisch wird die Tarte Tatin mit Äpfeln gemacht. Diese werden in einer Gusseisenpfanne in Butter und Zucker bernsteinfarben karamellisiert (7 Äpfel in Schnitzen auf 225 g Zucker und 115 g Butter), bevor sie mit einem Blätter- oder Kuchenteig zugedeckt werden und im Ofen bei 190 °C für 25 bis 35 Minuten gebacken werden. Kurz auskühlen lassen, aber noch warm auf einen Teller stürzen, damit die Tarte nicht in



der Pfanne kleben bleibt. Dann mit etwas Vanilleglace oder Crème fraîche servieren. Fertig ist ein wunderbares Dessert! Wer Birnen im Vorrat hat, verwendet einfach diese. Das Rezept lässt sich aber auch mit Banane, dem ersten Rhabarber der Saison und festen Pfirsichen oder Aprikosen zubereiten.

Überraschend ist eine Tarte Tatin aus Gemüse. Statt klassisch mit Äpfeln wird sie mit Schalotten zubereitet, die mit Thymian und Zucker zart-süss verfeinert werden – oder mit Karotten, die ebenfalls schön karamellisiert werden. Sogar Renden können verwendet werden, die am Tisch nur noch mit etwas frischem Geissenkäse vollendet werden. Und richtig köstlich wird es, wenn die ersten Cherrytomaten der Saison in einer Tarte Tatin durch die Ofenwärme ihr Sonnenaroma entwickeln ...

Süss-salzig gelingt auch, wenn süsse Zwiebeln mit erdig-harmonischen Kartoffeln in einer Tarte Tatin vereint werden. Dazu den Ofen auf 220 °C vorheizen und eine Springform von 24 cm Durchmesser gut ausbuttern. 2 weisse Zwiebeln schälen und in ca. 1/2 bis 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Springformboden gleichmässig damit auslegen. 5 mittelgrosse mehligkochende Kartoffeln schälen und mit einem Gemüsehobel in 2 bis 3 mm feine Scheibchen schneiden. Diese dann dachziegelartig über den Zwiebeln anrichten. 2 bis 3 Frühlingszwiebeln klein schneiden und darübergeben. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und mit einem rund ausgewallten Blätterteig (ca. 270 g) belegen. Den Teig an den Rändern mithilfe eines Löffels in die Ritze zwischen Füllung und Formenrand drücken. So ist die Füllung schön eingepackt. Im vorgeheizten Ofen für ca. 25 bis 30 Minuten backen. Der Blätterteigdeckel soll zum Schluss schön knusprig sein! Auf einen grossen Teller stürzen und noch warm mit etwas Crème fraîche, einreduziertem Balsamico und einem grünen Salat servieren. Und während man den ersten Frühlingslunch der Saison genießt, dankt man im Stillen der übermüdeten Köchin, die damals mit ihrem Missgeschick ein wunderbares neues Gericht kreierte.