

Die Fischplatte - ein Multitalent



Meine Tarte Tatin ist in dreierlei Hinsicht verkehrt... einmal, weil sie so gehört... verkehrt herum eben. Zweimal, weil sie nicht, wie üblich, mit Äpfeln und süß gemacht ist, sondern pikant, mit Kartoffeln. Und dreimal, weil die Form in der ich sie gebacken habe, eigentlich keine Tarteform ist, sondern eine ovale Servierplatte für Fisch. Doch wer sagt, dass eine Tarte immer rund sein muss? Und wer sagt, dass auf einer Fischplatte nicht auch ein Kuchen gebacken werden kann? Ich liebe Alleskönner. Darüber habe ich schon einmal auf meinen Blog geschrieben:

"... ICH HASSE DINGE, DIE EINEM EINZIGEN ZWECK GEWIDMET SIND. ICH HABE ES GERN MULTIFUNKTIONAL. EINE SCHÜSSEL IST BRAUCHBAR, WENN SIE ALS SALATSCHÜSSEL GUT DASTEHT, ABER AUCH ALS PASTASCHÜSSEL TAUGT, UND WENN SIE DANN NOCH ALS SUPPENSCHÜSSEL DURCHGEHT, DANN MAG ICH SIE."

Ich würde meine Aussage an dieser Stelle gern ergänzen... eine Fischplatte ist eine sinnvolle Anschaffung, wenn sie nicht nur dem Servieren von Fischen dient, sondern diese auch braten, backen und dünsten kann, und wenn sie dann noch als Tarteform taugt, ist sie von wahrem Nutzen. Der eigentliche Härtetest besteht also nicht darin, schnöden Fisch zu braten, sondern die Frage zu klären: 'Kann das

Teil sonst noch was?', weshalb ich am Wochenende darin, ganz unorthodox, eine Tarte Tatin gebacken habe, aus Kartoffeln wohlgeremert, denn die Äpfel waren aus.

Grundsätzlich ist der Trick bei einer französischen Tarte Tatin, dass sie verkehrt herum gebacken wird, also mit dem Belag nach unten, wodurch der Boden nicht aufweicht. Die Früchte, meistens Äpfel (franz. pommes), werden zuerst in Butterkaramell geschmurgelt, anschließend in die Form geschlichtet und mit Teig abgedeckt. Die Säfte sammeln sich beim Backen am Boden der Form und verkochen sich mit dem Karamell zu einem süßen, pickigen Sirup. Nach dem Backen wird die Tarte dann auf einen Teller gestürzt. So werden die Früchte, Hokuspokus, mit dem Karamellsirup wie von Zauberhand glasiert und der Boden bleibt resch und knusprig.



Muss doch auch mit Kartoffeln (franz. pommes de terre) gehen, dachte ich mir, Pomme ist Pomme. Also habe ich für die Kartoffeln ein salziges Bad aus Karamell und Olivenöl vorbereitet, mit Essig gesäuert, ordentlich Bier reingeschüttet, mit Sesam und Sojasauce gewürzt und zum Schluss noch Rosmarin und Knoblauch reingestopft, weil beides gar so gut zu Kartoffeln passt. Klingt ein bisserl schwanger, n'est-ce pas? Aber ich verspreche Ihnen, Sie werden am Ende nicht den leisesten Hauch einer Disharmonie verspüren.

Viel ist bei uns jedenfalls nicht übrig geblieben. Dem Rest

Die Fischplatte - ein Multitalent

habe ich den Deckel aufgesetzt und ihn bis zum nächsten Tag im Kühlschrank aufbewahrt, dann nochmal kurz in den Ofen geschoben zum Aufwärmen... multifunktional... tatsächlich... was jetzt gleich die obig gestellte Frage beantwortet... .

Ja, sie kann auch was anderes, die Fischplatte, weswegen ich nun auf Namensänderung zu **Multibratbackstelaufwärmesuperfunktionsplatte** plädiere. Das nächste Mal darf sie dann auch Fisch.

Hier entlang zum [Rezept für die Tarte Tatin mit Kartoffeln](#).