

## Herzhafte Tarte Tatin mit Kartoffeln

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

120  
Min.

NIVEAU



### Zutaten Für 1 Tarte

800 g speckige (festkochende) Kartoffeln  
 2 Esslöffel Olivenöl  
 50 g Kristallzucker  
 50 g Butter  
 50 ml milder Essig (z.B. Apfelessig)  
 1 gestrichener Teelöffel Salz  
 100 ml Bier  
 1 Esslöffel Sojasauce  
 5 Knoblauchzehen  
 ein paar kleine Zweige Rosmarin  
 Sesamkörner, hell und dunkel  
 1 Packung Blätterteig  
 geriebene Muskatnuss

Unsere Lieblingswienerin macht die Tarte Tatin, wie sie ihr gefällt: mit Kartoffeln, Rosmarin und Karamell. Das Ergebnis ist mehr als délicieux!

- 1 -

Backofen auf 180°C vorheizen.

- 2 -

Kartoffeln schälen und in möglichst gleich dicke Scheiben schneiden (ungefähr 2 cm). In eine Schüssel geben, mit Olivenöl beträufeln und vermengen. Knoblauchzehen schälen und halbieren, beiseite stellen.

- 3 -

Das Karamell entweder in einem separaten Topf oder, so wie bei mir, gleich in einer geeigneten Tarteform zubereiten, falls Sie eine haben. Dafür den Zucker in den Topf streuen, sodass dieser möglichst gleichmäßig den Boden bedeckt. Auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze langsam erwärmen, bis der Zucker beginnt zu schmelzen.

Rühren Sie dabei auf keinen Fall um und seien Sie geduldig. Es dauert! Wichtig ist eine moderate Hitze, da das Karamell leicht verbrennt und bedenken Sie, dass Karamell sehr heiß ist! Greifen Sie es daher auf keinen Fall an und sorgen Sie dafür, dass keine Kinder in der Nähe sind (Für Ungeübte: Über die Grundlagen des Karamellisierens und meine persönlichen Erfahrungen habe ich hier schon einmal ausführlich geschrieben).

- 4 -

Sobald der Zucker geschmolzen ist und eine goldbraune Farbe bekommen hat, geben Sie die Butter dazu, anschließend das Salz, den Essig, Sojasauce und Bier. Alles aufkochen und zwei bis drei Minuten sanft köcheln lassen, bis eine homogene Sauce entstanden ist. Dann die Kartoffeln einlegen, Deckel aufsetzen und für ungefähr 20 Minuten in den Ofen schieben.

- 5 -

In der Zwischenzeit bereiten Sie den Teig vor. Ein paar Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und sehr fein hacken. Rollen Sie den Blätterteig aus, bestreuen Sie ihn mit Salz, geriebener Muskatnuss und dem gehackten

## Herzhafte Tarte Tatin mit Kartoffeln

Rosmarin. Drücken Sie die Gewürze mit der Hand oder einem Nudelwalker gut fest. Den Teig wieder einrollen und im Kühlschrank bis zur Verwendung aufbewahren.



- 6 -

Form aus dem Ofen nehmen. Die Kartoffeln sollten nun fast gar sein, aber innen noch guten Biss haben. Die Sauce sollte sich zu einem dicklichen Sirup verkocht haben und mindestens einen halben Zentimeter hoch in der Form stehen. Einerseits saugen die Kartoffeln beim Abkühlen noch viel auf, andererseits reduziert der Sirup beim Backen noch weiter ein. Ist zu viel Sauce vorhanden und diese zu dünn, lassen Sie sie auf dem Herd noch etwas einreduzieren. Haben Sie das Gefühl, sie ist schon zu dick, geben Sie noch etwas Bier hinzu, sonst haben Sie am Ende keine Glasur und der Belag bleibt in der Form picken.

- 7 -

Wenn Sie einen separaten Topf benutzt haben, verteilen Sie nun die Karamellsauce am Boden einer Tarteform (keine Springform verwenden, da diese nicht dicht sind). Streuen Sie den Sesam ein und schichten Sie die Kartoffeln möglichst dicht in die Form. Bedenken Sie, dass nach dem Stürzen die Unterseite oben liegt. Stopfen Sie den Knoblauch und die Rosmarinzwige in die Zwischenräume.

- 8 -

Legen Sie nun den Blätterteig mit der gewürzten Seite nach unten über die Kartoffeln. Kappen Sie die überstehenden Ecken und rollen Sie die Ränder auf, sodass der Teig in die Form passt. Das darf ruhig ein

bissl schlampert sein, weil es so hübscher aussieht. Stechen Sie den Teig mit einer Gabel oder einem Messer einige Male ein, damit die Flüssigkeit beim Backen abdampfen kann.



- 9 -

Schieben Sie die Form nun für ungefähr 25-30 Minuten wieder zurück in den Ofen, bis der Teig eine schöne goldbraune Farbe angenommen hat. Die abgeschnittenen Ecken backen Sie auf einem Blech mit. Die dürfen Sie dann als erstes essen.

- 10 -

Anschließend, und das ist jetzt wichtig, lassen Sie die Tarte ungefähr 5 Minuten abkühlen, nicht mehr und nicht weniger. Erst dann stürzen Sie diese auf eine Platte oder ein Brett. Dafür zuerst das Brett verkehrt auf die Form legen (!!!), auf beiden Seiten gut anpacken und mit Schwung umdrehen. Dabei kann die eine oder andere Kartoffel hängen bleiben. Macht aber nix, die stopfen Sie wieder zurück. Ich habe die Tarte zum Servieren wieder zurück in die Form gegeben, da das Gusseisen die Wärme gut hält. Zwecks Behübschung dürfen Sie nun auch noch extra Sesamkörner und Rosmarinadeln darüber streuen. Auf jeden Fall würde ich Ihnen ein kühles Bier dazu empfehlen, eventuell Blattsalat, und noch einen sonnigen Sitzplatz im Garten oder auf der Terrasse.