Rezept

Pikantes Schalotten-Tarte-Tatin

Ein Rezept von Pikantes Schalotten-Tarte-Tatin, am 29.04.2024

Zutaten

150 g	Mehl
75 g	kalte Butter
300 g	Schalotten
2 EL	Butter
4 EL	Aceto balsamico
100 g	Schafskäse (Feta; nach Belieben)
	Mehl zum Arbeiten
1/2 TL	Salz
1	Ei (Größe M)
5 Zweige	Thymian
1-2 EL	Zucker (je nach gewünschter Süße)
1/2 TL	Salz
	ofenfeste Form (Ø 24-26 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig Mehl und Salz mischen. Die kalte Butter in Stückchen dazugeben und alles mit den Fingern krümelig verarbeiten. Das Ei dazugeben und die Mischung rasch zum Teig verkneten. Ist er zu krümelig, 1-2 EL kaltes Wasser unterkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, diese etwas flach drücken und zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.

2. Die Schalotten schälen und längs halbieren. Den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen von den Zweigen streifen. Den Ofen (außer bei Umluft) auf 200° vorheizen. In der ofenfesten Pfanne bei mittlerer Hitze die Butter zerlassen, Zucker, Thymian bis auf einen Rest, Essig und Salz einrühren. Die Schalotten dazugeben, in der Buttermischung wenden und nebeneinander mit der Schnittfläche nach unten auf dem Pfannenboden verteilen. Alles bei mittlerer Hitze in ca. 3 Min. heiß werden lassen, dann vom Herd nehmen.

3. Den Teig auf wenig Mehl etwa auf Pfannengröße ausrollen, in die Pfanne legen und auf den Schalotten leicht andrücken. Überstehenden Teig abschneiden. (Der Teig braucht nicht perfekt mit dem Pfannenrand abzuschließen; der Dampf soll am Rand entweichen können.) Die Tarte im heißen Backofen (Mitte; Umluft 180°) ca. 30 Min. backen, bis die Teigoberfläche gebräunt ist. Herausnehmen und auf eine Platte stürzen. Wer den Kontrast von süß und salzig liebt, krümelt Schafskäse darüber. Mit restlichem Thymian garnieren, lauwarm servieren.