

Rezept

Schalotten-Tarte-Tatin mit Feta

Ein Rezept von Schalotten-Tarte-Tatin mit Feta, am 18.12.2025

Zutaten

Für den Mürbeteig:

180 g Weizenmehl (Type 405)

20 g Sesamsamen

100 g kalte Butter

Für den Belag:

750 g Schalotten

40 g Butter

2 TL Kreuzkümmelsamen

3 EL Aceto balsamico

3 EL helle Sojasauce

1 gehäufter EL milder Honig

1 - 2 TL Pul Biber (je nach gewünschter Schärfe)

schwarzer Pfeffer

100 g Schafskäse (Feta)

75 g Crème fraîche

2 TL getrockneter Oregano

Außerdem:

Salz

Tarteform (Ø 26 cm)

Butter für die Form

Weizenmehl zum Verarbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig Mehl und Sesam auf die Arbeitsfläche häufen, die Butter in Flöckchen darauf verteilen, gut $\frac{1}{2}$ TL Salz dazugeben und alles mit den Fingern zu Krümeln verarbeiten. Dann 3 EL sehr kaltes Wasser dazugeben und alles mit den Händen rasch zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln, flach drücken und im Kühlschrank 30 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen für den Belag die Schalotten schälen und längs halbieren. In einer weiten Pfanne die Butter erhitzen, die Schalotten hineingeben und bei kleiner Hitze 5 Min. andünsten. Den Kreuzkümmel im Mörser grob zerstoßen. Balsamico, Sojasauce, 4 EL Wasser und Honig in die Pfanne geben und die Schalotten mit Kreuzkümmel, Pul Biber, Salz und Pfeffer herhaft würzen. Die Schalotten zugedeckt 8-10 Min. dünsten, bis sie fast weich und vom Essig-Karamell überzogen sind, dabei zwei- bis dreimal wenden. Etwas abkühlen lassen.
3. Den Feta in eine Schüssel krümeln und mit der Crème fraîche und dem Oregano verrühren. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Tarteform einfetten. Erst die Schalotten und darauf dann die Fetamischung gleichmäßig in der Form verteilen. Den Mürbeteig auf der bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen und über die Füllung legen, dabei den Rand nach unten umklappen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Tarte im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen, bis der Teig hellbraun und knusprig ist.

- 4.** Die Form aus dem Ofen nehmen. Eine Kuchenplatte über die Form legen und die Tarte daraufstürzen. Die Tarte heiß servieren.