

Rezept

Schwarzwurzel-Tarte-Tatin

Ein Rezept von Schwarzwurzel-Tarte-Tatin, am 20.04.2024

Zutaten

200 g Mehl	Salz
150 g kalte Butter	1 Eigelb
1 EL Joghurt	100 g durchwachsener Räucherspeck
1 Zwiebel	1 Zweig Rosmarin
2 EL Zitronensaft	800 g Schwarzwurzeln
1 EL Butter	1 EL Öl
1 EL Puderzucker	Chiliflocken nach Geschmack
4 EL Weißwein oder Sherry (ersatzweise Brühe)	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Tarteform (30 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit 1 kräftigen Prise Salz in einer Schüssel mischen. Die Butter in kleinen Stücken, Eigelb und Joghurt dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten und zu einer Kugel formen. Zwischen zwei Lagen Backpapier zu einem Fladen von 35 cm Ø ausrollen, im Papier 1 Std. kühl stellen.
2. Inzwischen für den Belag den Speck von Schwarte und Knorpeln befreien und erst in dünne Scheiben, dann in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen, vierteln und in Streifen schneiden. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Nadeln abzupfen und fein schneiden.
3. Für die Schwarzwurzeln ½ l Wasser mit dem Zitronensaft mischen. Die Schwarzwurzeln unter fließendem kaltem Wasser schälen und von den Enden befreien. Leicht schräg in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden und ins Zitronenwasser legen.
4. Die Butter mit dem Öl und dem Puderzucker in einer Pfanne erhitzen. Schwarzwurzeln, Speck, Zwiebel, Rosmarin und Chili dazugeben und unter Rühren bei mittlerer bis starker Hitze ca. 5 Min. braten, bis die Wurzeln leicht braun werden. Mit Wein oder Sherry ablöschen, salzen und in der Tarteform verteilen.
5. Den Backofen auf 200° vorheizen. Vom Teig das obere Papier abziehen, den Teig auf die Schwarzwurzeln stürzen, vom zweiten Papier befreien und den Rand nach innen formen. Die Tarte im heißen Ofen (Mitte) in 25 – 30 Min. goldbraun backen. Vom Rand der Backform lösen und auf einen Teller stürzen.