



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

KARAMELLISIERTE TARTE TATIN AUS ROTEN ZWIEBELN UND KASTANIEN



HAUPTZUTAT
Gemüse

ZUBEREITUNGSZEIT
Unter 1 Stunde

PORTIONEN
4

ZUTATEN

- 3 große rote Zwiebeln, geschält
- 15 ml Olivenöl
- 30 g Zucker
- 45 ml Weißweinessig
- 15 ml pflanzliche Butter
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer zum Abschmecken
- 400 g fertiger veganer Blätterteig, aufgetaut
- 6 ganze gekochte Esskastanien, gehackt

ZUBEREITUNG

- 1) Die Zwiebeln in 3 cm dicke Ringe schneiden.
- 2) Alternativ können Sie 4–6 kleine Zwiebeln verwenden, halbiert mit abgeschnittenen Wurzeln und Spitzen.
- 3) Das Olivenöl in die 25 cm große gusseiserne Tatin-Backform von Le Creuset gießen und bei mittlerer Hitze erwärmen.
- 4) Die geschnittenen Zwiebeln mit der Seite nach unten in die Backform geben und etwa 20 Minuten lang langsam karamellisieren.
- 5) Die Zwiebeln aus der Schale nehmen und zur Seite legen.
- 6) Nehmen Sie die Backform vom Herd und wischen Sie sie mit einem Küchentuch aus.
- 7) Den Zucker in einer gleichmäßigen Schicht über den Boden streuen und bei mittlerer Hitze erwärmen.
- 8) Den Zucker langsam ohne Rühren karamellisieren, um Klumpen zu vermeiden.
- 9) Sobald es goldfarben wird, fügen Sie Essig und pflanzliche Butter hinzu.
- 10) Vorsichtig mit einer Silikon-Kochkelle umrühren.
- 11) Schalten Sie die Herdplatte aus.
- 12) Zwiebeln hinzugeben und mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.
- 13) Lassen Sie das Gericht vollständig abkühlen.
- 14) Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Gas: Stufe 3, Umluft 160 °C) vorheizen.



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

- 15) In der Zwischenzeit den Blätterteig auf einer leicht bemehlten Oberfläche ausrollen und einen 30 cm großen Kreis mit einem Teller ausschneiden.
- 16) Legen Sie ihn wieder in den Kühlschrank, um ihn 20 Minuten lang zu kühlen. Lassen Sie diesen Schritt nicht aus, da der Teig sonst nicht gleichmäßig aufgeht und garen wird.
- 17) Sobald das Gebäck gekühlt ist und die Zwiebeln kühl sind, streuen Sie die gehackten Kastanien über die Zwiebeln, legen Sie den Teig darüber und stecken Sie die Seite vorsichtig wie einen Deckel hinein.
- 18) Mit einem kleinen Kreuz in der Mitte den Dampf entweichen lassen und 40–45 Minuten backen, bis der Teig goldfarben und aufgegangen ist.
- 19) Tarte Tatin aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen.
- 20) Dadurch wird sichergestellt, dass das Karamell abkühlt und die Tarte sich auf natürliche Weise aus der Backform lösen lässt.
- 21) Nehmen Sie einen großen Teller und legen Sie ihn auf die Backform.
- 22) Verwenden Sie Ofenhandschuhe, da die Form noch warm ist, drehen Sie sie vorsichtig und schnell um, und die Tarte Tatin sollte sich auf den Teller fallen lassen.
- 23) Wenn Zwiebeln in der Schale verbleiben, entfernen Sie sie mit einem Löffel und setzen Sie sie wieder ein, wo sie sich im Gebäck gelöst haben.
- 24) Warm servieren mit frischem Thymian und in der Pfanne gebratenen Wildpilzen und Cashew-Frischkäse Ihrer Wahl.
- 25) Mit Sellerieblättern und Babyspinat garnieren.
- 26) Mit gekühltem Weißwein servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2022 Le Creuset

www.lecreuset.com