



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

TARTE TATIN MIT HONIG, PARMESAN UND LAUCH



HAUPTZUTAT

Mehl

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 1 Stunde

PORTIONEN

4-6

ZUTATEN

- 800 g TK-Blätterteig
- Mehl, zum Bestäuben
- 30 ml Olivenöl
- 40 g Butter
- 30 ml Honig
- 30 ml Dijon-Senf
- 45 ml Rotweinessig
- 3 Rosmarinzwige
- 10–12 große Stangen Lauch, in 3 cm breite Scheiben geschnitten
- Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer zum Würzen
- 60 g Parmesan

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Oberfläche ausrollen und so zurechtschneiden, dass er in einen Gourmet-Profitorf mit Durchmesser 30 cm von Le Creuset passt. Dazu den Deckel einfach als Schablone nehmen. Den Teig 20 Minuten im Kühlschrank kühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit Butter und Olivenöl bei mittlerer Hitze im Gourmet-Profitorf schmelzen lassen, bis sie schaumig ist. Honig, Senf und Essig hinzugeben und die Hitze reduzieren. Den Honig leicht karamellisieren lassen. Sobald die Honigbuttermischung eine goldgelbe Farbe angenommen hat, den Herd ausschalten und einen Teil des Rosmarins darüber verteilen. Danach die Lauchstücke gleichmäßig über dem gesamten Topfboden verteilen. Mit Salz würzen und den Herd wieder einschalten. Den Lauch karamellisieren lassen. Dabei die Farbe häufig kontrollieren, damit er nicht anbrennt.
3. Von der Herdplatte nehmen und Parmesan darüber reiben. Mit dem gekühlten Teig bedecken und die Ränder dabei einstecken. Den Teig in der Mitte kreuzförmig einschneiden, damit der Dampf entweichen kann, dann in den vorgeheizten Backofen stellen. 30–40 Minuten backen, bis der Teig gut durch ist. Im Gourmet-Profitorf 5 Minuten abkühlen lassen, dann vorsichtig auf einen Teller stürzen. Bleibt Lauch im Topf hängen, einfach zurück auf die Tarte legen. Nach Wunsch mit geriebenem Parmesan bestreuen und mit einem frischen grünen Salat servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2024 Le Creuset
www.lecreuset.com