



Tarte Tatin mit roten Zwiebeln und Ziegenkäse

KSW 14.11.2014, Vorspeisen

portionen 4 · schwierigkeitsgrad Mittel · quelle KSW rezepte Service

ZUTATEN

50 g Butter

2 EL Öl

20 g Zucker

5-6 grosse rote Zwiebeln,
geschält, streifen

1 EL Balsamico-Essig

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Blättchen von 6 frischen
Thymianzweigen

250 g Croustade-Teig

100 g frischer fester Ziegenkäse
(z.B. Chavroux) zerkrümelt, zum
Bestreuen.

Topfwand lösen.

Einen Servierteller auf die Kasserolle legen und die Tarte stürzen, so dass sie mit den Zwiebeln nach oben auf dem Teller zu liegen kommt.

Ziegenkäsekrümel über die Tarte streuen und servieren.
In diesem Rezept mit dem Herbstsalat anrichten.

ZUBEREITUNG

Backofen auf 200° C (Umluft 180° C) vorheizen.

Im Bräter bei geringer Hitze Butter im Öl zerlassen. Wenn das Fett zischt, Zucker einrühren. Zwiebelstreifen in das heiße Fett legen.

Bei geschlossenem Deckel 10-15 Min. karamellisieren lassen. Deckel abnehmen und Zwiebeln mit dem Essig beträufeln. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Die Zwiebeln weichdünsten

Falls sich im Bräter Flüssigkeit gebildet hat, diese bei mittlerer Temperatur reduzieren, bis sie eine sirupartige Konsistenz hat.

Croustade-Teig zu einem runden Fladen von Ø 40 cm ausrollen, auf die Zwiebeln legen, am Rand leicht festdrücken und mit der Gabel mehrfach einstechen, damit der Dampf entweichen kann.

Den Bräter mit dem Teigdeckel auf der mittleren Einschubleiste des Ofens 30-45 min. backen, bis der Teig goldbraun und knusprig ist. Herausnehmen, 30 Min. abkühlen lassen, dann mit dem Messer den Rand von der