

Schalotten-Tarte-Tatin

Zubereitungszeit:

ca. 45 Min.

Zutaten für 4 Personen

Etwa 800g eher kleine Schalotten
2 EL Butter
1 EL Zucker
1 Zweig Rosmarin
300 ml Weißwein
150 ml Gemüse- oder Rindsfond
1 EL Honig
Salz und Pfeffer
1 Rolle Blätterteig
Butter für die Förmchen



Zubereitung:

Schalotten schälen und in der aufschäumenden Butter langsam unter ständigem wenden ca. 5 Minuten goldbraun braten. Den Zucker dazugeben und die Schalotten in der Pfanne weiterhin schwenken, bis der Zucker karamellisiert. Mit Weißwein und Fond aufgießen, Honig und Rosmarin dazugeben und leicht würzen. Zugedeckt etwa 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Den Deckel entfernen und sirupartig einkochen lassen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und den Rosmarinzweig entfernen.

Backofen auf 200°C vorheizen. Kleine Tarteformen ausbuttern und die Schalotten mit dem Sirup auf die Förmchen verteilen. Blätterteigkreise in der Größe der Formen ausschneiden und locker über die Schalotten legen. Mit der Gabel mehrmals einstechen und in den Backofen ca. 13-15 Minuten auf der mittleren Schiene goldbraun backen.

Die Förmchen auf Teller stürzen und mit je einem Löffel Creme Fraiche und Rosmarin garniert servieren.

Weinempfehlung:

Grüner Veltliner / Weingut Rabl, Langenlois

Kochabend:

6. Feb, 2019 / Jürgen S.