

Tarte Tatin

2006-12-05 22:22:08

Die Geschichte um die Entstehung der Tarte Tatin ist amüsant. Sie geht zurück auf das Ende des 19. Jahrhunderts und die Familie Tatin, die im französischen Loiretal, in der Region Sologne, einen gleichnamiges Hotel betrieb. Nach dem Tod des Besitzers – Jean Tatin – übernahmen dessen Töchter – Caroline und Stephanie – den Hotelbetrieb. Stephanie, die eine hervorragende Köchin gewesen sein soll und deshalb die Küche führte, war wohl gelegentlich etwas schusselig. So unterlief ihr bei der Zubereitung ihrer berühmten Apfeltorte, den die Gäste so schätzten, eines Tages in der Hektik ein entscheidender Fehler: Statt den Teig in die Form zu legen und den Belag aus Äpfeln sowie Butter und Zucker darüber zu geben, deckte sie Butter, Zucker und Äpfel in der Form mit dem Teig ab. Leider war es schon zu spät, als sie ihren Irrtum bemerkte, sodass sie vor der Wahl stand, den Nachtisch ausfallen zu lassen oder zu retten, was zu retten war. Sie entschied sich für Letzteres, stürzte die Torte aus der Form, damit sie zumindest so aussah wie immer und „erfand“ in diesem Moment einen neuen kulinarischen Hochgenuss. Zumindest sollen die Gäste von dem knusprig-luftigen Teig und den karamellisierten Äpfeln ganz angetan gewesen sein. Und hier ist das Rezept für diesen so einfachen aber eindrucksvollen Apfelkuchen mit der witzigen Geschichte ...



Man benötigt allerdings eine spezielle Tatin-Form, die auf dem Herd wie auch im Ofen benutzt werden kann und zur einfacheren Handhabung beim Stürzen möglichst Griffe haben sollte. Typische Tatin-Formen ähneln runden Auflaufformen, sind aber häufig aus emailliertem Gusseisen. Die Verwendung ist vielseitig, nicht nur verschiedene süße Kuchen lassen sich darin backen, auch herzhafte Gerichte wie Quiches sind einfach zuzubereiten. Letztlich eignet sich die Tatin-Form auch sehr gut als flaches Kochgeschirr, Crepe Suzette gelingen darin z. B. ganz wunderbar.

für eine Tarte von 26 cm Durchmesser:

75 g Zucker

75 g Butter

5 große Äpfel (z. B. Boskop)

2 EL Zitronensaft, frisch gepresst

knapp 250 g fertiger Mürbeteig

- 1| Zucker und Butter in einer Tatin-Backform vermischen. Bei schwacher Hitze auf dem Herd die Butter schmelzen lassen.
- 2| Die Äpfeln schälen, entkernen und vierteln. Mit Zitronensaft beträufeln und mit den Schnittseiten nach oben in die Form legen. Auf dem Herd noch etwa 5 Minuten in der Butter-Zucker-Mischung ziehen lassen.
- 3| Tatin-Form vom Herd nehmen. Inzwischen den Teig auf die Größe der Form ausrollen, dann über die Äpfel legen und auf dem Rand der Form leicht andrücken. Mit einem spitzen Messer mehrere kleine Löcher in den Teig stechen (so kann der Dampf entweichen).
- 4| Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad im oberen Drittel ca. 15 bis 20 Minuten backen. Der Teig soll goldgelb werden.

Vogels Küche

Tarte Tatin

5| Tarte 5 Minuten abkühlen lassen, dann den Rand vorsichtig mit einem Messer lösen und die Tarte auf eine Kuchenplatte oder einen großen Teller stürzen. Noch warm mit Sahne oder Creme Fraiche servieren.