

Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2017»

Tarte Tatin mit Baumnussglace

Dessert von Manuela Barmettler

Für 4 Personen

Baumnussglace

- 100 g Zucker
- 70 g Baumnüsse, grob gehackt
- 2 Eier
- 90 g Zucker
- 3 dl Rahm, steif geschlagen
- 1 - 2 EL Nusslikör
- 5 g Butter
- 4 Baumnuss-Hälften

Nusskrokant

Ein Backblech mit Backpapier belegen und bereitstellen. Zucker in eine Pfanne geben und erhitzen. Sobald die Pfanne warm ist, die Temperatur etwas reduzieren. Den Zucker langsam und unter regelmässigem Schütteln (ohne Hilfsgeräte) flüssig werden lassen. Sobald der Zucker Farbe annimmt, vorsichtig sein, dass der Zucker nicht schäumt, ansonsten wird er bitter. Jetzt die Baumnüsse zugeben und kurz wenden. Die Masse auf das vorbereitete Blech geben und auskühlen lassen. Sobald das Krokant abgekühlt ist, grob hacken.

Eier und Zucker in eine Wasserbadschale geben, ins Wasserbad stellen und unter ständigem Rühren erwärmen. Die Eiermasse schlagen, bis der Zucker aufgelöst, hell und cremartig ist. Die Wasserbadschüssel aus dem Wasserbad nehmen und noch etwas weiter schlagen.

Krokant und Schlagrahm zugeben und unterziehen. Die Baumnussmasse in eine Form oder in Förmchen füllen und im Tiefkühler mindestens 3 - 4 Stunden gefrieren lassen.

Tarte Tatin

Blätterteig

- 250 g Mehl
- 1 TL Salz
- $\frac{3}{4}$ dl Wasser
- 180 g Kochbutter, kalt, in Stücke geschnitten

Tipp: Wer den Blätterteig nicht selber herstellen will, kauft ihn.

Mehl und Salz in eine Schüssel geben und mischen. Wasser zugeben und von der Mitte her das Mehl einarbeiten. Den Teig in eine Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank mindestens 30 Min. kaltstellen.

Tischplatte mit Mehl bestäuben. Den gekühlten Teig viereckig auswallen. Butter über zwei Drittel des Teiges verteilen. Teig Drittel ohne Butterstücke über den 2. Drittel legen und den 3. Drittel darauflegen.

Den Teig auswallen und wieder in Drittel legen. Den Teig wieder kühl stellen und den Prozess noch 1 - 2 Mal wiederholen. Es ist wichtig, dass der Teig nach jedem Falt-Vorgang kühl gestellt wird. Der Vorgang dient den Schichten des Teiges (Blättern), die bei sorgfältiger Verarbeitung schön sichtbar sein werden.

Den Backofen auf 230 Grad vorheizen.

Belag

- 90 g Zucker
- 50 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten
- 3 Äpfel, je nach Saison, in feine Schnitze geschnitten

Zucker auf einem runden Kuchenblech verteilen. In den vorgeheizten Backofen schieben. Den Zucker caramellisieren lassen. Das Backblech aus dem Backofen nehmen und die Butterstücke auf dem Caramelzucker verteilen. Sobald das Caramel aufgelöst ist, die Apfelschnitze im Caramelzucker fächerartig einschichten.

Den Blätterteig auf möglichst wenig Mehl, in der Grösse des Kuchenbleches, auswallen. Den Teig auf die Apfelschnitze legen. Die Teigländer vorsichtig Richtung Formenboden schieben. Den Teigdeckel mit einer Gabel einstechen.

Das Kuchenblech in den Backofen schieben und die Tarte bei 200 Grad, 20 Min. backen. Das Blech aus dem Backofen nehmen und 5 Min. auskühlen lassen. Jetzt die Tarte auf eine Tortenplatte stürzen.

Anrichten

Die Tarte Tatin in Stücke schneiden. Je ein Stück auf Desserttellern anrichten. Aus der Baumnußglace Kugeln abstechen und zur Tarte anrichten. Mit einer Baumnuß-Hälfte garnieren.