



TARTE TATIN VON FEIGEN MIT GLÜHWEINGLACÉ

4 PERSONEN





Glacémaschine
 Beschichtete Tarteform

ZUTATEN

TARTE TATIN VON FEIGEN

- 10–14 Feigen, je nach Grösse, gewaschen, Stielansatz entfernt, halbiert
-  80 g Puderzucker
- 80 g Butter, fein gewürfelt
- 1 Bio Orange, Abrieb
- ½ Zitrone, Saft
-  1 Blätterteig, ausgewallt (30 cm Ø), sehr kalt

GLÜHWEINGLACÉ

-  2,5 dl Rotwein mit Beerenaromen
-  ½ Vanillestange
-  1 Zimtstange
-  1 Sternanis
- ½ Bio Orange, Schale mit dem Sparschäler geschält
- 1 Backpflaume
- 100 g Zucker
- 6 Eigelbe
- 100 g Butter, gewürfelt

ZUBEREITUNG

GLÜHWEINGLACÉ – VORBEREITEN

Den Rotwein mit der Vanille-, der Zimtstange, dem Sternanis, der Orangenschale und der Backpflaume einen Tag marinieren. Durch ein feines Sieb oder Tuch giesen. Mit Hilfe eines Schneebesens den Zucker und die Eigelbe unterrühren und auf kleiner Hitze erwärmen, bis die Masse eine cremige Konsistenz hat. Nicht kochen! Lauwarm die Butter einrühren und die Masse in der Glacémaschine fertigstellen.

TARTE TATIN VON FEIGEN

Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. Den Puderzucker und die Butter in der Tarteform verteilen und im Backofen karamellisieren. Aus dem Ofen nehmen und die Orangenschale gleichmässig direkt auf den Karamell reiben. Die Backofentemperatur auf 200°C Umluft erhöhen. Die Feigen mit den Schnittflächen nach unten in den Karamell setzen. Mit dem Zitronensaft begiessen. Den Blätterteig mit einer Gabel mehrmals einstechen und auf die Feigen legen. Den Teig am Innenrand der Form rundherum gut andrücken. Die Tarte in den Ofen schieben und auf zweitunterster Schiene 20 bis 25 Minuten goldbraun backen. Die Tarte aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen. Inzwischen den Teig der Tarte mit einer Messerspitze rundherum vom Rand der Form lösen. Mit Hilfe eines grossen Tellers stürzen, sodass die Tarte mit den Feigen nach oben auf dem Teller liegt.

ANRICHTEN

Glühweinglacé portionenweise in Gläser füllen. Die Tarte heiss à la minute servieren.

Rezept von Markus Heckel

