

Kochen

Eberhard Braun

Montag, 03.07.2023

Karotten-Tarte-Tatin mit Gurkensalat und Curry-Dip

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Gurkensalat

600 g Gurken
 1 Biozitrone
 0,5 Bund Petersilie
 4 Blätter Minze
 40 ml Balsamessig, hell oder ein anderer heller Essig, ca.
 150 g Eiswürfel
 2 EL Sonnenblumenöl oder Walnussöl
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 1 TL Zucker

Für die Tarte-Tatin

250 g Karotten
 1 Zwiebel
 etwas Salz
 1 EL Pflanzenöl
 25 g Butter
 1 EL Honig oder Zucker
 1 Pck Blätterteig, Kühlregal, rund, ca. 280 g
 etwas Pfeffer
 etwas Muskatnuss

Für den Curry-Dip

50 g Karotte
 200 g Frischkäse
 1 EL Senf, mittelscharf
 1 EL Aprikosenkonfitüre oder Honig
 1 EL Curry
 0,5 Biozitrone, Saft und abgeriebene Schale davon
 etwas Salz
 etwas Pfeffer

Außerdem

1 Chilischote, rot, nach Belieben
 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung

- Für den Gurkensalat** Gurken und Zitrone abbrausen und trockenreiben. Gurke (nach Belieben) schälen, halbieren, entkernen. Zitronenschale abreiben, ca. 1 TL. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Minze ebenfalls fein schneiden.
- Gurken grob raspeln, in eine Schüssel geben. Mit Zitronensaft und -schale, Petersilie, Minze, Essig, Eiswürfeln, Öl, Salz, Pfeffer und Zucker mischen und ca. 20-30 Minuten ziehen lassen, bis die Eiswürfel geschmolzen sind.
- Für Tarte-Tatin** Karotten abbrausen und schälen. Danach mit einem Sparschäler rundherum lange Streifen von den Karotten abziehen, bis nur noch der Karottenkern übrigbleibt.



4. Zwiebel abziehen, halbieren und in Ringe schneiden. In einer Schüssel die Karottenstreifen und Zwiebelringe mit etwas Salz vermischen und kurz, etwa 5 Minuten ziehen lassen (Nach Belieben noch eine fein gehackte Chilischote untermischen).
5. Den Rand einer ofenfesten Pfanne (ca. 24-26 cm Durchmesser) mit etwas Öl bestreichen.
6. Butter in der Pfanne erhitzen. Honig oder Zucker unterrühren. Karotten und Zwiebeln zugeben und etwa 1 Minute bei mittlerer Hitze braten.
7. Blätterteig aus der Packung nehmen, ausrollen und über die Karotten in der Pfanne legen. Den Teig an den Rändern nach innen einschlagen. Teigoberfläche mit einer Gabel mehrmals einstechen.
8. Tarte im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze auf mittlerer Schiene etwa 15-20 Minuten goldbraun backen.
9. **Inzwischen für den Curry-Dip** Karotte schälen, und fein raspeln. Mit Frischkäse, Senf, Konfitüre, Curry, Zitronensaft und -schale verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abdecken und bis zum Servieren kühlen.
10. **Die fertige Tarte** aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen.
11. Den Teigrand mit einem Pfannenwender vorsichtig von der Pfanne lösen. Ein Schneidebrett oder großen Teller auf die Pfanne legen. Pfanne und das Brett wenden, sodass die Tarte aus der Form umgedreht auf dem Brett liegt (mit den Karotten nach oben).
12. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Tarte in Stücke schneiden, mit Schnittlauch bestreuen. Gurkensalat und Curry-Dip dazu servieren.

Tipp: Dieser schwimmende, eisgekühlte Gurkensalat wird gelöffelt. Der Sud erfrischt bei heißen Sommertagen.