

## Andreas Schweiger Bunte Möhren-Tarte Tatin

Montag, 10. Oktober 2022  
Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: mittel  
Feine Küche, Vegetarisch

### Für das Apfelkompott:

2 Äpfel  
½ Chilischote, klein  
2 TL Rohrzucker  
½ Bio-Zitrone (Saft und Schale)  
1 Blatt Salbei  
5 g frischer Ingwer

### Für die Tarte:

4 Möhren (z. B. bunte)  
etwas Salz  
50 g Butter  
50 g Zucker  
275 g frischer Blätterteig (aus dem Kühlregal)

### Für den Salat:

150 g gemischter Salat (z. B. Radicchio, Löwenzahn, Chicorée, Rucola)  
25 ml Gemüsefond (z. B. aus dem Glas)  
etwas Salz  
1 TL Senf  
½ TL Honig  
3 EL Aceto Balsamico  
4 EL Olivenöl

### Außerdem:

etwas Mehl zum Ausrollen



### Zubereitung:

1. Für das Apfelkompott Äpfel schälen, entkernen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Chili putzen, waschen und in feine Würfel schneiden.
2. Apfelstücke, Rohrzucker, Zitronensaft und -schale und Salbeiblatt in einem Topf erhitzen. Zugedeckt ca. 1 Minute dünsten.
3. Ingwer schälen und fein reiben. Apfelkompott mit Ingwer und Chili abschmecken. beiseite stellen.
4. Für die Tarte Möhren putzen, schälen und in feine Stifte schneiden.
5. Möhrenstifte in kochendem, leicht gesalzenem Wasser ca. ½ Minute blanchieren. Möhren abtropfen lassen.
6. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
7. Eine Tarteform (aus einem Guss) von ca. 28 cm Durchmesser mit wenig Butter ausfetten. Zucker aufstreuen und die Möhrenstifte gleichmäßig darauf verteilen. Restliche Butter in kleinen Stückchen darüber geben.
8. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen und über die Karotten legen. Den Teig an den Rändern nach innen umschlagen und gut festdrücken.
9. Tarte in den heißen Backofen schieben und etwa 12–15 Minuten goldbraun backen.
10. Inzwischen Salate verlesen, waschen und trocken schleudern. Salat in mundgerechte Stücke zupfen.

11. Den Gemüsefond leicht erwärmen. Salz, Senf und Honig einrühren. Dann Essig zugeben und zum Schluss das Öl gründlich unterrühren. Das Dressing abschmecken.
12. Die gebackene Tarte aus dem Ofen nehmen. Kurz abkühlen lassen.
13. Den Teigrand mit einem scharfen Messer vorsichtig von der Pfanne lösen. Eine Platte oder Teller umgedreht auf die Form legen, festhalten. Form und Teller wenden, sodass die Tarte aus der Form umgedreht (mit dem Möhrenbelag nach oben) auf dem Teller liegt.
14. Tarte in Portionsstücke schneiden, mit Salat und Kompott anrichten.

Pro Portion: 560 kcal/ 2350 kJ

44 g Kohlenhydrate, 3 g Eiweiß, 42 g Fett