

Hagen Gnote

Das Beste fürs Kochen und Genießen



süß oder herzhaft

Tarte Tatin

Backen auf den Kopf gestellt

HAGEN GROTE – WISSENSWERTES DIE GESCHICHTE DER TARTE TATIN

Einem Malheur in der Küche eines französischen Provinz Restaurants verdanken wir die klassische Tarte Tatin. Nach ihrem Siegeszug durch die Gastronomie Frankreichs ist sie in der gesamten europäischen Küche berühmt geworden.

Um zu ihrem Geburtsort zu gelangen, überquert man 100 km südlich von Paris bei Orleans die Loire. Weitere 38 km gen Süden erreicht man das beschauliche Provinzstädtchen Lamotte-Beuvron. In dem kleinen Ort mit etwa gerade einmal 4.500 Einwohnern erbten die Fräulein (Demoiselles) Stéphanie und Caroline Tatin vor über 100 Jahren von ihrem Vater ein kleines Hotel mit Restaurant. Es lag dicht gegenüber dem Bahnhof der damals gerade gebauten Eisenbahnverbindung nach Paris.

Zum Wochenende hierher anreisende große Pariser Jagdgesellschaften trafen sich zu ausgiebigen Essen in ihrem „Hôtel Tatin et Terminus“. Während Schwester Caroline für den Service sorgte, organisierte Schwester Stéphanie die Küche. Im Trubel eines großen Essens passierte es dann. Stéphanie schichtete die Äpfel ohne Teigboden in eine Backform.

Es gibt mehrere Versionen, warum das geschah. Stéphanie soll angeblich ein wenig dumm und bei Stress in der Küche schnell abgelenkt gewesen sein. Eine andere Version erzählt, der vorbereitete Apfelmuchen sei er aus der Form gefallen und einfach verkehrt herum zurück in die Form geschichtet worden. Eine dritte Version behauptet, die Schwestern Tatin hätten gar keinen Backofen gehabt und ihren Kuchen bewusst auf der Herdplatte verkehrt herum unter einer Metalllocke gebacken. Diese letzte Version ist sehr unwahrscheinlich. Wie der Guide Michel berichtet, thront der alte Backofen im heute noch existierenden Hotel und Restaurant Tatin (5, Av. de Vierzon, 41600 Lamotte-Beuvron) stolz in der Bar.

Aber wie auch immer sich das Malheur zugetragen hat, entscheidend ist, dass Stéphanie den fertigen Mürbeteig verkehrt herum auf die in karamellisierendem Zucker und brutzelnder Butter backende Apfelschicht gelegt hat. So wurde die Tarte verkehrt herum fertig gebacken und anschließend gestürzt. Das köstliche Ergebnis genießen wir noch heute.

Ganz wichtig bei der Zubereitung einer Tarte Tatin ist die Verwendung einer geeigneten Apfelsorte. Die Apfelstücke müssen beim Backen

ihre Struktur behalten, dürfen nicht zerfallen und zu viel Wasser ziehen. Am besten eignen sich hierfür die um Lamotte-Beuvron vorzüglich gedeihenden „Reinetten“ (auch Renetten), zu denen ebenfalls der Boskop gehört. Aber auch die beim Kochen oder Backen fest bleibende Sorte „Golden Delicious“ ist für eine Tarte Tatin erste Wahl.

Als Teig wird traditionell Mürbeteig verwendet. Den kann man in gut sortierten Supermärkten (manchmal unter der französischen Bezeichnung „Pâte Brisée“) fertig kaufen. Wie man ihn selbst einfach herstellt, ist in den Rezepten ausführlich beschrieben. Aber auch fertiger Blätterteig (tiefgefroren) eignet sich gut.

Neben der exakten Zubereitung nach Rezept trägt eine geeignete Backform entscheidend zum guten Gelingen bei. Ein erstklassiges Material hierfür ist Gussaluminium. Es sorgt für überaus gleichmäßige Wärmeverteilung und ist nicht so schwer zu handhaben wie eine ebenso gut wärmeleitende Gußeisenformen. Sie sollte über eine Antihafbeschichtung verfügen, damit sich die Tarte gut aus der Form löst. Hagen Grote fertigt nach eigenem Design eine antihafbeschichtete Tarte Tatin Spezialbackform aus Gussaluminium mit integrierten Griffen, die beim Stürzen flach aufliegen.



Tarte Tatin

KLASSISCHE APFEL-TARTE TATIN

Zutaten für 6-8 Portionen

Tarte Tatin-Apfeltarte

200 g Zucker
80 g Butter
6-8 Äpfel (je nach Größe, ca. 1,1 kg)
Mürbeteig oder TK-Blätterteig

So stellen Sie nach klassischem Rezept einen Mürbeteig selber her:

Mürbeteig

250 g Mehl
125 g Butter
½ TL Salz
4-6 EL Wasser
1 Ei

1 Butter und Ei aus dem Kühlschrank nehmen und auf Raumtemperatur erwärmen lassen. Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Zimmerwarme Butter in Stücken in die Mulde geben und mit Salz bestreuen.

2 Das Ei und einige EL Wasser zufügen. Das Mehl nach und nach in die Ei-Buttermasse einarbeiten und dabei das restliche Wasser zufügen. Die Teigzubereitung muss zügig geschehen, sodass ein geschmeidiger Teig entsteht. Sollte er zu fest oder rissig werden, noch etwas Wasser zugeben.

3 Anschließend mindestens 1 Stunde zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Zubereitung

Tarte Tatin-Apfeltarte

1 Die Tarte Tatin-Form auf die Herdplatte stellen und kurz bei mittlerer Hitze vorheizen. 170 g Zucker hineinstreuen und langsam heiß werden lassen bis er schön braun ist und Blasen wirft.

2 50 g Butter darauf verteilen. Kurz brutzeln lassen und mit Topflappen oder Handschuhen vom Herd nehmen.

3 Äpfel schälen, entkernen und jeweils in 6 Spalten teilen. Vom Rand beginnend die Apfelscheiben mit der gewölbten Seite in eine Richtung im Kreis aneinander in die Form legen. Die nächste, innere Reihe mit Apfelscheibchen mit der gewölbten Seite in umgekehrter Richtung in die Zwischenräume der äußeren Reihe auslegen, usw. Sobald die Form ganz mit Apfelscheiben belegt ist, mit 30 g Zucker bestreuen und 30 g Butterstückchen darauf verteilen.

4 Den Mürbeteig (oder Blätterteig) dünn ausrollen (etwas größer als die Form) und über die Äpfel legen, den überstehenden Rand in die Form stecken. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 40 Min. backen. Mit Topflappen oder Handschuhen herausnehmen, anschließend 15 Minuten ruhen lassen. Eine passende Kuchenplatte auf die Tarte Tatin-Form legen. Mit Topflappen vorsichtig die noch heiße Tarte auf die Platte stürzen. Mit Puderzucker, Sahne, Zimt oder Vanilleeis noch warm servieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEP. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Hagen Grote
Tarte Tatin
Backform
Nr. 025B01
69,95 €



Topflappen Rot
1 Stück
Nr. 566H05R
8,95 €



Weißer Porzellan-Servierplatte
Ø 33 cm
Nr. 195B01
14,95 €



TARTE TATIN PEPERONATA

Zutaten für 6-8 Portionen

Mürbeteig

250 g Mehl
125 g Butter
½ TL Salz
4-6 EL Wasser
1 Ei

Peperonata

2 rote Paprika
2 gelbe Paprika
2 EL Olivenöl
1 TL Rosmarin, fein gehackt
1 TL Zucker
12 schwarze Oliven, in Öl eingelegt
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer
Mürbeteig oder TK Blätterteig

Außerdem

Fruchtiges Olivenöl
Saft von ½ Zitrone
Petersilie, Oregano
Tarte Tatin Backform

Zubereitung

Mürbeteig

1 Butter und Ei aus dem Kühlschrank nehmen und auf Raumtemperatur erwärmen lassen. Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Zimmerwarme Butter in Stücken in die Mulde geben und mit Salz bestreuen.

2 Das Ei und einige EL Wasser zufügen. Das Mehl nach und nach in die Ei-Buttermasse einarbeiten und dabei das restliche Wasser zufügen. Die Teigzubereitung muss zügig geschehen, sodass ein geschmeidiger Teig entsteht. Sollte er zu fest oder rissig werden, noch etwas Wasser zugeben.

3 Anschließend mindestens 1 Stunde zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Peperonata

1 Die Paprikaschoten in einer ofenfesten Form 20 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 200 °C backen, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Herausnehmen und 10 Minuten mit einem feuchten Tuch bedecken, damit sich die Haut besser löst. Anschließend häuten, halbieren, Stielansatz, Samen und Scheidewände entfernen. Die Paprikahälften noch einmal längs in 2 cm breite Streifen teilen.

2 Olivenöl in der Tarte Tatin Form verstreichen. Mit Rosmarin und Zucker bestreuen. Die Form sternförmig mit den Paprikasteifen auslegen und darauf achten, dass ein schönes Muster entsteht.

3 Oliven entsteinen, Knoblauch pellen und in feine Scheibchen schneiden. Beides in der Tarte Tatin Form verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Mürbeteig oder TK Blätterteig belegen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C 25 Minuten backen.

Fertigstellen und Anrichten

Kurz ruhen lassen und stürzen. Etwas frisches Olivenöl und einige Tropfen Zitronensaft darüber träufeln und mit frisch gehackten Kräutern bestreuen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. [EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:](#)

Tarte Tatin + Pieform
ø 24, 5 cm
Nr. 524X02 **24,95 €**



Hagen Grote Agrimetto
250 ml Flasche
Nr. 200C03
21,95 €



Wiegemesser mit Hackbrett
Nr. 106G09
49,95 €



TOMATEN-TARTE TATIN

Zutaten für 6-8 Portionen

Tomaten-Tarte Tatin

2 EL Zucker
50 g Butter
2 Schalotten
1 TL Rosmarin, fein gehackt
1 kg Tomaten
16 Cherrytomaten
Knoblauch
Thymian, fein gehackt
Oregano
Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl
Mürbeteig oder TK-Blätterteig
Mozzarella
1 Bund Basilikum
Aceto Balsamico

Außerdem

Tarte Tatin Backform

Zubereitung

Tomaten-Tarte Tatin

1 Die Tarte Tatin-Form auf die Herdplatte stellen und 5 Minuten bei kleiner, dann bei mittlerer Hitze vorheizen. Zucker hineinstreuen und langsam heiß werden lassen bis er schön braun ist und Blasen wirft. 50 g Butter darauf verteilen. Die fein gehackten Schalotten und Rosmarin zufügen, ganz kurz brutzeln lassen und vom Herd nehmen.

2 Aus den Tomaten die Stängelansätze herausschneiden und auf der Rückseite kreuzweise einritzen. In kochendem Wasser einzeln nacheinander 10 Sekunden blanchieren. Von den Tomaten die Haut abziehen, quer halbieren und über schüssigen Saft ein wenig herausdrücken. Mit der runden Außenseite nach unten dicht an dicht in der Tarte Tatin-Form anordnen. Cherrytomaten ganz lassen und zwischen die Tomatenhälften setzen. Tomaten mit Knoblauch, Thymian, Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Zwei EL Olivenöl darüber träufeln.

3 Den Mürbteig (oder Blätterteig) etwas größer als die Form dünn ausrollen und über die Tomaten legen, den überstehenden Rand in die Form stecken. Teig mit einer Gabel mehrfach vorsichtig einstechen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 30 Minuten backen. Mit Topflappen oder Handschuhen herausnehmen, anschließend 10 Minuten ruhen lassen. Eine passende Platte auf die Tarte Tatin-Form legen. Mit Topflappen vorsichtig die noch heiße Tomaten-tarte auf die Platte stürzen. Mozzarella in Würfelchen geschnitten darüber streuen und mit Basilikumblättchen dekorieren. Etwas alten Aceto Balsamico darüber träufeln.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZPT. **EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:**

Le Creuset Tarte Tatin Backform ofenrot
Ø 25 cm (31 cm mit Griffen), 5 cm hoch
Nr. 500C03OR
109,95 €



Aceto Balsamico di Modena
250 ml in Geschenkdose
6 Jahre gereift
Nr. 567R01
13,95 €



Weißer Porzellan-Servierplatte
Ø 33 cm
Nr. 195B01
14,95 €



AUBERGINEN-ZIEGENKÄSE TARTE TATIN

Zutaten für 6-8 Portionen

Auberginen-Ziegenkäse Tarte

2 Auberginen
4 EL Olivenöl
4 Tomaten
1 TL Rosmarin, fein gehackt
1 TL Zucker
Salz, Pfeffer
1 Zitrone
Mürbeteig oder TK-Blätterteig
50 g Ziegenfrischkäse

Außerdem

Tarte Tatin Backform

Zubereitung

1 Auberginen vom Stängelansatz befreien und quer in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne in 3 EL Olivenöl von allen Seiten kräftig anbraten. Tomaten quer halbieren, das Fruchtwasser ausdrücken. Tomatenhälften mit der Schnittfläche auf ein Arbeitsbrett legen und senkrecht in 5 mm dünne Scheiben schneiden.
2 Restliches Olivenöl in der Tarte- Tatin-Form verstreichen. Mit Rosmarin und Zucker bestreuen. Die Form kreisförmig überlappend mit Auberginen und Tomatenscheiben auslegen, sodass ein schönes Muster entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen
3 Mit Mürbeteig oder TK-Blätterteig belegen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 25 Minuten backen bis der Teig goldgelb ist. Mit Topflappen oder Handschuhen herausnehmen, kurz ruhen lassen und stürzen. Etwas frisches Olivenöl und einige Tropfen Zitronensaft darüber träufeln. Ziegenfrischkäse in kleinen Stücken darauf verteilen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

**Hagen
Grote
Tarte Tatin
Backform**
Nr. 025B01
69,95 €



3l Großgebilde Ravidà (Bag-in-Box)
Nr. 622S02
84,95 €



Profi-Pfanne Ø 20cm,
(Boden Ø 14 cm), 4,5 cm hoch
Nr. 025Z01
59,95 €



PERLZWIEBEL-TARTE TATIN

Zutaten für 6-8 Portionen

Fertigen Mürbeteig (französisch pâte Brisée), selbst hergestellten Mürbeteig oder Blätterteig verwenden

Mürbeteig

250 g Mehl
125 g Butter
½ TL Salz
4-6 EL Wasser
1 Ei

Perlzwiebeltarte

1 kg Perlzwiebeln
1 EL Olivenöl
1 EL Butter
1 EL Zucker
400 ml Rotwein
2 Lorbeerblätter
3 Zweige Rosmarin
Salz, Pfeffer

Außerdem

Tarte Tatin Backform

Zubereitung

Mürbeteig

1 Butter und Ei aus dem Kühlschrank nehmen und auf Raumtemperatur erwärmen lassen. Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Zimmerwarme Butter in Stücken in die Mulde geben und mit Salz bestreuen. Das Ei und einige EL Wasser zufügen.

2 Das Mehl nach und nach in die Ei-Butter-Masse einarbeiten und dabei das restliche Wasser zufügen. Die Teigzubereitung muss zügig geschehen, sodass ein geschmeidiger Teig entsteht. Sollte er zu fest oder rissig werden, noch etwas Wasser zugeben. Anschließend mindestens 1 Stunde zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Perlzwiebeltarte

1 Zum leichteren Schälen die Perlzwiebeln im Dämpfeinsatz über Wasserdampf etwa 5 Minuten garen. Erkalten lassen und die Zwiebelchen aus der Schale drücken.

In einer Pfanne Olivenöl und Butter erhitzen und die Perlzwiebeln darin rundherum leicht braun anbraten.

2 Mit Zucker bestreuen und karamellisieren. Rotwein, Lorbeerblätter und fein gehackten Rosmarin von zwei Zweigen zufügen. Sirupartig einkochen und mit Salz und Pfeffer würzen, sobald die Zwiebelchen knapp gar sind, die Rotwein-Karamellsauce in der Tarte Tatin Form verteilen und die Zwiebelchen dicht an dicht hineinsetzen.

3 Mürbteig (oder Blätterteig) etwas größer als die Form dünn ausrollen und über die Zwiebelchen legen. Den Teig mit einer Gabel vorsichtig an einigen Stellen einstechen, den überstehenden Rand in die Form stecken. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 40 Minuten backen, anschließend 10 Minuten ruhen lassen. Eine passende Kuchenplatte auf die Tarte Tatin-Form legen. Mit Topflappen vorsichtig die noch heiße Tarte auf die Platte stürzen. Restliche grob gehackte Rosmarinnadeln darüber streuen und noch warm servieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. [EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:](#)

Le Creuset Tarte Tatin Backform ofenrot
Ø 25 cm (31 cm mit Griffen), 5 cm hoch
Nr. 500C03OR
109,95 €



Hagen Grote Rotwein CA'N VEY
6 Flaschen à 0,75 l
Nr. 503X14
44,95 €



Magnetische Silikon-Topflappen
2 Stück
Nr. 985A01
14,95 €



ANANAS-TARTE TATIN MIT VANILLEKARAMELL

Zutaten für 6-8 Portionen

Mürbeteig

250 g Mehl
125 g Butter
½ TL Salz
6 EL Wasser
1 Ei

Ananas Tarte Tatin

Mürbeteig (oder TK Blätterteig)
1 reife Ananas (ersatzweise Ananas aus der Dose)
200 g Zucker
Mark von 1 Vanillestange
80 g Butter

Außerdem

Tarte Tatin Backform
Puderzucker
Sahne oder Vanilleeis

Zubereitung

Mürbeteig

1 Butter und Ei aus dem Kühlschrank nehmen und auf Raumtemperatur erwärmen lassen. Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Zimmerwarme Butter in Stücken in die Mulde geben und mit Salz bestreuen. Das Ei und einige EL Wasser zufügen. Das Mehl nach und nach in die Ei-Buttermasse einarbeiten und dabei das restliche Wasser zufügen.
2 Die Teigzubereitung muss zügig geschehen, sodass ein geschmeidiger Teig entsteht. Sollte er zu fest oder rissig werden, noch etwas Wasser zugeben. Anschließend mindestens 1 Stunde zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Ananas Tarte Tatin

1 Tarte Tatin Form einige Minuten bei mittlerer Hitze erwärmen. Zucker mit dem Vanillemark mischen, davon 170 g in die Form streuen und erhitzen. Sobald er schön braun ist und Blasen wirft 50 g der Butter darauf verteilen. Kurz „brutzeln“ lassen und die Backform vom Herd nehmen.
2 Von der Ananas den unteren Strunk und den oberen Blütenansatz abschneiden. Die Frucht senkrecht stellen und die äußere Schale von oben nach unten abschälen. Quer in dünne Scheiben aufschneiden und das innere holzige Fruchtfleisch kreisförmig herauschälen. Alle Scheiben in 6 Dreiecke teilen
3 Ananas Dreiecke vom äußeren Rand beginnend abwechselnd mit der runden oder spitzen Seite in eine Richtung im Kreis aneinander in die Backform legen. Mit den nächsten, inneren Reihen ebenso verfahren, sodass eine gleichmäßige Fläche mit einem schönen Muster entsteht. Wenn die Form mit allen Ananas-Dreiecke ausgelegt ist, mit dem restlichen Zucker bestreuen und die übrige Butter in Stückchen darauf verteilen.
4 Den Mürbeteig (oder Blätterteig) etwas größer als die Form dünn ausrollen und über die Ananas Tarte legen. Überstehenden Teig in den Rand der Form stecken. Bei 180 °C im vorgeheizten Ofen 40 Minuten backen.

Fertigstellen und Anrichten

Aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen. Auf eine passende Kuchenplatte stürzen und mit Puderzucker bestreuen. Warm servieren und mit Sahne oder auch Vanilleeis anrichten.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. **EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:**

Hagen Grote
Tarte Tatin
Backform
Nr. 025B01
69,95 €



Tahiti Vanilleschote
1 Stück im Glasröhrchen
Nr. 266M03
16,50 €



Profi-Sahnebereiter
0,25 l
Nr. 262M02
139,95 €



PROBIEREN SIE AUCH



Kartoffel-Tortilla mit Blutwurst
und grünem Spargel



Spargel-Garnelen-
Frittata



Saubohnen
Frittata



Feta Ziegenkäse
Kräuter-Tarte



Mangold-Parmesan-
Frittata



Paprika-Räucherlachs-
Frittata



Steinpilz-
Frittata



Zucchini-
Frittata



Gefüllte Spaghetti-
Frittata

Noch mehr Rezeptideen finden Sie auf [hagengrote.at](https://www.hagengrote.at)