



Tarte Pomme-Pomme

Diese Tarte besticht durch ihren fluffigen Belag aus cremigem „Aligot“ und einem göttlichen Kartoffelpüree auf knusprigem Boden. Darauf punkten räucherige Kartoffel- und aromatische, halbtrocknete Apfelkugeln. Über allem schmilzt zum Schluss feinstes „Comté“, ein blumiger Käse aus den französischen Alpen.

Die Käsecrème

Die Schalotte fein würfeln und in der Butter farblos anschwitzen. Mit einem guten Schuss Apfelsaft ablöschen und kurz einreduzieren. Sollten sehr große Schimmelnester im Käse sein, diese am besten etwas herauspulen, damit die Crème geschmeidiger wird. Käse, Frischkäse und Schmand in der Zwiebelmischung zergehen lassen. Weichen Knoblauch zerdrücken und hinzufügen. So viel Apfelsaft unter die Masse rühren, dass sie nicht zu fest, aber auch nicht zu flüssig ist. Die Reste der zuvor kugelförmig ausgestochenen Kartoffeln in wenig Salzwasser garen, ausdampfen lassen und durch die Presse drücken. Die Käsecrème mit geriebenem Ingwer, Zitronenabrieb Salz, Pfeffer und zwei Löffeln von dem Püree verrühren. Abkühlen lassen. Später auf dem vorgebackenen, leicht ausgekühlten Boden großzügig verteilen.

Der Boden und der Belag

Kartoffeln und Äpfel mit einem größeren Kugelausstecher (Ø 3 cm) ausstechen. Die Kartoffeln in mit Kümmel, Lorbeerblättern und Rauchsalz gewürztem Wasser garen. Ausdampfen lassen. Mittels einer Räucherpfeife im geschlossenen Topf mit Holzchips der Wahl räuchern. Die Äpfel in der Butter farblos anschwitzen, mit Apfelsaft, Saft von ½ Zitrone und Calvados ablöschen, 6 Minuten kö-



cheln. Danach 2 bis 3 Stunden bei ca. 80 °C Umluft im Backofen leicht trocknen. Tür etwas geöffnet lassen und Konsistenz ab der zweiten Stunde überprüfen, die Äpfel sollen ca. ein Drittel ihres Saftes verlieren, jedoch nicht einschrumpeln. Für die Tomaten gilt das Gleiche, der Knobi soll in der Schale weich werden.

Die Blätterteigplatten auftauen und leicht überlappend auslegen. Etwas ausrollen und die entsprechende Größe für Tarteboden plus Rand ausschneiden. Teig mit passend großem Backpapier belegen, mit getrockneten Hülsenfrüchten auslegen und im auf 220 °C vorgeheizten Backofen vorbacken. Hülsenfrüchte entfernen, Boden mit der zerlassenen Butter bestreichen und nochmals 5 Minuten lang backen, bis er aufgeplustert und golden gebräunt ist. Kurz auskühlen lassen.

Teigboden mit der Kartoffel-Käse-Crème bestreichen. Kartoffel- und Apfelkugeln dicht an dicht darauf verteilen. Mit Comté-Scheiben ebenfalls dicht an dicht belegen und unter dem Grill überbacken, bis der Käse geschmolzen ist und oben auf den Kugeln leicht braune Kruste entsteht. Mit reichlich Zitronenthymian-Blättchen (oder frischen Rosmarinnadeln) dekorieren. Dazu passt ein grüner Salat, gerne mit leicht säuerlicher Note, wie z. B. von Portulak oder Blutampfer. Auch Schärfe von Kresse

und Rucola passen gut. Ich hatte mich für einen Salat aus Stangensellerie und Trauben entschieden. Der passt in diesem Fall zur Jahreszeit und ist sehr erfrischend.

Die Tomaten-Tarte-Tatin

Für die Tomaten-Tarte-Tatins gleiche Menge Zucker und Butter mit etwas Wasser langsam karamellisieren. Karamell noch flüssig in die Förmchen gießen, Tomaten dicht darauf verteilen. Salzen, pfeffern. Sobald der Karamell fest wird, die Förm-

chen mit Blätterteig verschließen. Im noch heißen Backofen ca. 20 bis 25 Minuten goldbraun backen, dabei beobachten. Herausnehmen und abkühlen lassen, bis man sie einigermaßen gut anfassen kann. Rand mit einem Messer lösen. Auf eine Platte stürzen. Mit Kräutern bestreut lauwarm servieren. Der Hammer: Die Tarte Tatins mit einem üppigen Klecks gekühltem Kräuter-Espuma servieren!

Zutaten

Zutaten für eine mittelgroße Tarteform (Ø 28 cm)

Der Rest vom Blätterteig reicht für 4 kleine Tarteformen (Ø 10 cm)

Die Käsecreme

Menge	Zutat
1 große	Schalotte
30 g	Butter
Ca. 60 ml	Apfelsaft
2 EL	milder Blauschimmelkäse (z. B. Montagnolo)
2 EL	Schmand
2 EL	Frischkäse
2 EL	Kartoffelbrei (von den Kartoffelresten)
1	Bio-Zitrone
1 daumengroßes Stück	Ingwer
2	junge Knoblauchzehen (weich gegart, s. u.) Salz, Pfeffer

Der Boden und der Belag

Menge	Zutat
1 Packung	Butter-Blätterteig (TK)
2 EL	flüssige Butter
3 mittelgroße	Kartoffeln
3 mittelgroße	Äpfel
1 EL	Kümmel
1 EL	Räuchersalz
2	frische Lorbeerblätter
1 EL	Butter
40 ml	Apfelsaft
1	Bio-Zitrone
4 cl	Calvados
150 g	Comté
Reichlich	Blättchen vom Zitronen-Thymian (ersatzweise: frischer Rosmarin)
4 Hand voll	Außerdem: Kirschtomaten (mit Äpfeln und Knoblauch zusammen im Ofen leicht getrocknet)