

Tarte Tatin mit Quitten

Zutaten: (für feuerfeste Form oder Blech von 24 cm Durchmesser)

- 3 Quitten (ca. 700 g)
- 250 g Zucker
- etwas Piment oder Vanillemark
- ca. 6 dl Wasser

- 50 g Butter
- 50 g Zucker
- 2 Prisen Fleur de sel
- 300 g Butterblätterteig

Zubereitung:

Die Quitten mit dem Sparschäler schälen und vierteln. Die Quittenschnitze und die Schalen mit Zucker (250g) und Wasser (die Quittenschnitze müssen mit Wasser bedeckt sein) aufkochen und bei mittlerer Hitze garen, bis die Quitten weich sind.

Die Quitten-Schnitze aus der Pfanne heben und auskühlen lassen. Dann die Viertel nochmal halbieren und das Kerngehäuse ausschneiden. Das geht jetzt, wo die Quitten weich sind, ganz einfach.

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Den Zucker (50 g) und die Butter in eine Pfanne geben und auf kleinem Feuer langsam schmelzen und karamelisieren lassen. Dabei die Pfanne höchstens ab und zu etwas schwenken. Ist das Karamell haselnussbraun, gibt man das Fleur de Sel hinzu und giesst das Karamell sofort in eine feuerfeste Form (oder einem Blech). Gleichmässig darin verstreichen.

Die Quittenschnitze vom Rand aus beginnend in die Form geben.

Den Blätterteig rund auswallen (etwa 3 mm dick) und einen Kreis von etwa 28 cm Durchmesser ausschneiden. Mit einer Gabel einige Male einstechen. Den Teig auf auf die

Quittenschnitze legen und den Rand des Teigs zwischen die äussersten Quittenschnitze und den Rand der Form schieben.

Die Tarte Tatin für 25 bis 30 Minuten im Ofen backen, bis der Blätterteig goldbraun und knusprig ist. Die Tarte dann aus dem Ofen nehmen und sofort stürzen. (Vorsicht: beim Stürzen kann heisse Flüssigkeit heraustropfen).

Die Tarte Tatin noch warm servieren. Ganz nach Gusto mit etwas geschlagenem Rahm, etwas Crème fraiche oder mit einer Kugel Vanilleglacé.