

Chicorée Tarte Tatin

Zutaten:

150 g Mehl	20 g Zucker
4 EL Olivenöl	1 TL dunklen Balsamessig
500 g Chicorée	1 Thymianzweig
75 g Butter	Salz und Pfeffer
500 g Kartoffeln	

Zubereitung:

Den Chicorée zunächst waschen, putzen, trockentupfen längs halbieren. Dabei die bitteren härteren Blätter entfernen. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.

Eine Pfanne erhitzen und 25 g der Butter bei niedriger Hitze zerlassen. Dann die Chicorée-Hälften dazu geben und 10 Minuten anbraten. Den Chicorée aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller zur Seite stellen. Pfanne kurz mit einem Küchenpapier säubern und erneut 25 g Butter bei niedriger Hitze zerlassen, um dann die Kartoffelscheiben rundum ca. 5 Minuten anbraten. Nach dem Braten ebenfalls zur Seite stellen.

Eine Tarte-Form (oder ofenfeste Pfanne) nehmen und mit 25 g Butter einfetten. Dann den Chicorée in die Form geben und mit dem Essig und Zucker vorsichtig vermengen, sodass die Blätter die Aromen aufnehmen können. Dann den Chicorée gleichmäßig auf dem Boden verteilen und mit den Kartoffelscheiben bedecken. Thymianblättchen abzupfen und mit Salz und Pfeffer gleichmäßig verteilend über die Kartoffelschicht streuen.

Den Backofen auf 160° Umluft vorheizen (Stufe 2-3 Gashitze).

Mehl mit Olivenöl, 4 EL Wasser und einer Prise Salz zu einen geschmeidigen Teig verkneten.

Diesen mit einem Nudelholz ausrollen. Der Teigkreis sollte so groß werden, dass er den Durchmesser der Tarte-Form komplett abdeckt. Den ausgerollten Teig auf die Kartoffelschicht legen und die Ränder gut festdrücken.

Die Tarte nun in den vorgeheizten Ofen stellen und für ca. 30 Minuten backen.

Klassischerweise wird ein großer flacher Teller (größer als die Tarte-Form) mit der Oberfläche auf die Teigdecke gelegt. Nun wird alles fest zusammengehalten und einmal umgedreht, sodass die Tarte aus der Form auf den Teller stürzt. Der Teller wird hingestellt und nun kann man die Tarte-Form abheben, sodass die Tarte auf dem Teller und das Gemüse wieder oben liegt.

Tipp:

Die Tarte kann auch super als Hauptgericht angeboten werden. Hierfür würden sich beispielsweise Kräuterquark und Feldsalat als passende Beilagen anbieten.

Für Veganer: Anstatt Butter können Sie vegane Margarine verwenden.