

Schalotten-Tarte

Tarte Tatin

- 2 dl Milch
- Salz, Pfeffer
- 20 Schalotten, geschält und quer halbiert
- 1 Rosmarinzweig
- 0,5 dl helles Karamell
- 2 Scheiben Rohschinken, in feine Würfel geschnitten
- 1 EL Sauerrahm
- 1 EL geriebener Parmesan
- 1 Blatt Fertigblätterteig

Schalottenschaum

- 13 Schalotten, fein geschnitten
- Butter zum Andünsten
- 1 dl Weisswein
- 2 dl Geflügelfond
- 60 g eisgekühlte Butter
- Salz, Pfeffer

Vinaigrette

- 0,5 dl Weissweinessig und 1 TL Senf
- 3 EL Kräuter (z. B. Schnittlauch, glattblättrige Petersilie und Basilikum,) fein geschnitten
- 1 dl Olivenöl,
- Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

Garnitur

- 4 Scheiben Rohschinken, in Streifen geschnitten
- etwas Parmesan, mit dem Sparschäler in Späne geschnitten und einige Kerbelzweige

Utensilien

- 4 flache Förmchen (ca. 8 cm ø), mit Antihafbeschichtung

Zubereitung

Tarte Tatin: Die Milch aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Schalotten und Rosmarin zugeben und 10 Min. köcheln. Die Schalotten herausnehmen und auskühlen lassen. Die Förmchen mit dem Karamell ausstreichen und die Schalotten mit der Schnittfläche nach unten einschichten. Im auf 180 °C vorgeheizten Backofen 8 Min. vorgaren. Den Rohschinken, den Sauerrahm und den Parmesan mischen und mit Pfeffer abschmecken. Aus dem Blätterteig 4 Scheiben von ca. 9 cm ø ausstechen und mit der Mischung bestreichen. Mit der bestrichenen Seite nach unten auf die Schalotten legen und andrücken. Im Backofen bei 180 °C 12 Min. backen.

Schalottenschaum: Schalotten in der Butter andünsten. Mit dem Wein ablöschen und 5 Min. einkochen. Den Fond zugeben und auf 1,5 dl einkochen. Durch ein mit einem Passiertuch ausgelegtes Sieb giessen, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz vor dem Anrichten mit der Butter aufschlagen.

Vinaigrette: Die Zutaten bis und mit Kräuter mischen, das Öl unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zucker abschmecken.

Garnitur: Die Rohschinkenscheiben auf ein Backblech legen und zusammen mit den Tartes Tatin im Backofen knusprig rösten.

Anrichten

Tarte Tatin in die Tellermitte stürzen und einen gerösteten Schinkenstreifen hineinstecken. Mit Streifen der Vinaigrette umgeben und Tupfer der Schalottenschaumsauce dazwischensetzen. Mit Parmesanspänen und Kerbel garnieren.