

Frisch gekocht
Dienstag, 5. Juli 2016



Rezept von Paul Ivic

Apfeltarte mit Zitronen-Rucola-Crush

50 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

5 - 6 Äpfel (Gala Royal), 60 g Butter, 100 g Zucker, 1 Limette, 1 Vanilleschote, 200 ml Riesling, 100 ml Apfelsaft, 250 g tiefgekühlter Blätterteig; Mehl zum Ausrollen des Teiges.

Für das Zitronen-Rucola-Crush:

2 Handvoll Rucola, 3-4 EL Zitronensorbet, 125 ml Bitter Lemon (z. B. von Schweppes), 2 Handvoll Eiswürfel.

Zubereitung

Die Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen bzw. herausschneiden, die Äpfel in Scheiben schneiden. Blätterteig 5 mm dick ausrollen und in der Größe von der Pfanne ausstechen. Die Butter in einer hitzefesten Pfanne zerlassen (Ø 20 cm). Den Zucker zugeben und ohne Rühren bei mittlerer Hitze langsam schmelzen lassen. Sobald der Zucker eine goldgelbe Farbe angenommen hat, die Apfelscheiben und das Vanillemark dazugeben. Riesling und Apfelsaft zugießen und die Apfelscheiben ca. 15 Minuten im Saft dünsten lassen. Der Saft sollte dann eine dicke karamellähnliche Konsistenz besitzen. Die Pfanne vom Herd nehmen und die abgeriebene Schale einer Limette zugeben.

Den Blätterteig auf die Äpfel legen, diese müssen komplett bedeckt sein. Die Ränder mit einem Kochlöffel vorsichtig nach unten drücken. Teig mit Butter bestreichen, in der Mitte ein Loch machen und die Tarte im auf 200 °C vorgeheizten Rohr ca. 20 Minuten backen. Danach herausnehmen, etwas abkühlen lassen, stürzen und mit dem Zitronen-Rucola-Crush servieren.

Für das Zitronen-Rucola-Crush den Rucola zuputzen und waschen. Den Rucola mit Zitronensorbet, Bitter Lemon und Eiswürfeln in einer leistungsstarken Küchenmaschine mixen.