

**Frisch gekocht**  
**Montag, 22. August 2016**



**Rezept von Richard Rauch**

### **Tarte Tatin mit Zitronenthymian und Salz-Karamell-Eis**

**50 Minuten (ohne Gefrierzeit)/ aufwendig**



#### **Zutaten für 4 Personen**

8 säuerliche, feste Äpfel (z.B. Pink Lady, Elstar, Topas), 300 g Feinkristallzucker, 100 g Butter, ca. 200 g Blätterteig (5 mm dick ausgerollt), Zitronenthymian.

Für das Salz-Karamell-Eis:

300 ml Obers, 200 ml Milch, 1/2 Vanilleschote, 150 g Kristallzucker, 5 Eidotter, 1/2 TL Salz.

#### **Zubereitung**

Die Äpfel schälen und das Kernhaus entfernen. Eine Pfanne mit Backpapier auslegen und ein paar Flocken Butter hineingeben. Die Äpfel vierteln und in nicht zu feine Scheiben schneiden, ein wenig zuckern und stehen lassen.

Die Äpfel in die Pfanne schichten. In einem Topf etwas Zucker karamellisieren und über die Äpfel gießen. Den Zitronenthymian zupfen und darüber streuen. Den ausgerollten Blätterteig über die Äpfel legen, leicht andrücken und im Rohr bei 180° C in 20 bis 30 Minuten knusprig backen. Ein wenig auskühlen lassen, dann aus der Pfanne stürzen.

Für das Eis 100 g Zucker in einer Pfanne erhitzen und ein Karamell herstellen. Mit Milch ablöschen, Vanillemark zugeben und solange rühren, bis sich das Karamell komplett aufgelöst hat - dann das Obers hinzufügen.

Die Eidotter mit 50 g Zucker über Wasserdampf schaumig rühren. Mit der heißen Karamellmilch aufgießen und über Wasserdampf bis „zur Rose“ abziehen (d. h. bei 75-78 °C solange rühren, bis die Flüssigkeit eindickt). Salzen und im Kühlschrank abkühlen lassen, dann mit einer Eismaschine frieren lassen.

Die Tarte portionieren, mit etwas Zitronenthymian bestreuen und mit dem Eis servieren.