

Foto: Unsplash (Beispielfoto)



Kürbis-Tarte-Tatin mit Feta, Babyspinat & gerösteten Kürbiskernen

Gast: Christoph „Krauli“ Held

Kürbis-Tarte-Tatin

- 400 g Hokkaido-Kürbis
- ½ Rolle Blätterteig
- 1 EL Butter
- 1 EL Honig
- ½ EL brauner Zucker
- 1 Zweig frischer Thymian
- ½ Zweig Rosmarin
- ½ TL Salz
- ¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 EL Rapsöl oder Olivenöl

Außerdem

- 50 g Feta
- 1 Handvoll Babyspinat
- 2 EL geröstete Kürbiskerne
- Frischer Thymian
- Einige essbare Blüten zum Garnieren (optional)
- Etwas Kürbiskernöl

Zubereitung:

Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Hokkaido gründlich waschen, halbieren und entkernen. Anschließend in sehr dünne Scheiben hobeln. Die Schale kann mitverwendet werden. Butter, Honig und braunen Zucker in einer kleinen ofenfesten Pfanne oder Tarteform schmelzen lassen. Den Kürbis mit Öl,

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer vermengen und kurz ziehen lassen. Den Kürbis anschließend fächerartig und möglichst dicht auf dem Karamell verteilen. Den Blätterteig passend zuschneiden und über den Kürbis legen. Den Rand vorsichtig zwischen Kürbis und Form einschlagen und den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Tarte im vorgeheizten Backrohr etwa 30–35 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen die Tarte etwa 5 Minuten ruhen lassen. Anschließend vorsichtig auf einen Teller oder eine Servierplatte stürzen. Den Feta grob zerbröseln und gemeinsam mit Babyspinat, gerösteten Kürbiskernen und frischem Thymian auf der Tarte verteilen. Nach Belieben mit essbaren Blüten und ein paar Tropfen Kürbiskernöl vollenden und noch warm servieren.