

Tarte Tartin mit Spargel

Von: Beate Rothärmel
Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 45 Min.

Zubereitung

Spargel waschen, schälen und holzige Enden abschneiden. Die Spargelstangen sollten die gleiche Länge haben. Öl in einer Pfanne erhitzen, Spargel darin leicht anbraten, Speckwürfel zugeben, kurz mitbraten. Mit dem Zucker bestreuen und diesen hell karamellisieren lassen. Orangensaft sowie Essig dazugießen und die Pfanne von der Herdplatte ziehen.

Backofen auf 220 Grad vorheizen. Spargelstangen nebeneinander auf ein mit Backpapier bedecktes Blech oder in eine passende quadratische Form legen und mit Rosmarin bestreuen. Butter in kleinen Flocken darauf verteilen und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Blätterteig ausbreiten, einmal zusammenfalten und dünn ausrollen (etwas größer als der ausgelegte Spargel). Spargel mit Teig bedecken, die Teigränder unten andrücken. Tarte im vorgeizten Backofen etwa 20 Minuten goldbraun backen.

Zum Servieren eine flache Platte oder einen großen Teller auf die Tarte legen und das ganze vorsichtig wenden, sodass der Spargel nun oben ist. Heiß oder lauwarm servieren.

Einkaufsliste

10 Stangen weißer Spargel
60 g Speckwürfel
Ca. 80 g Zucker
Saft von 1 Orange
2 EL Kräuternessig
1 EL gehackter Rosmarin
60 g Butter
1 EL Pflanzenöl
Ca. 270 g Blätterteig
Salz, Pfeffer