

Tarte Tatin mit Kürbis und Rosenkohl

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 dicke Scheibe Muskatkürbis
- 200 g Rosenkohl
- 80 g Kürbiskerne
- 2 Teigplatten Blätterteig
- 50 g Butter
- 250 ml Gemüsefond
- 3 EL Zucker
- zum Braten: Pflanzenöl
- 1 Prise Salz

Den Ofen auf 190 Grad (Umluft) vorheizen.

Den Kürbis mit einem Messer schälen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit einem runden Ausstecher etwa 7-8 cm breite Taler ausstechen oder mit dem Messer in Form schneiden. Als Vorspeise reicht 1 Scheibe pro Person.

In den Rosenkohl jeweils einen kleinen Keil schneiden. Das Gemüse etwas andrücken und in einzelne Blätter zerlegen. Den Zucker in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Hellbraun karamellisieren lassen, Gemüsefond und Butter hinzufügen und verrühren. Den Sud etwas salzen. Den Rosenkohl mit etwas Öl darin scharf anbraten und salzen.

Die Kürbisscheiben in eine große, ofenfeste Pfanne legen. Den Blätterteig (Kühlregal oder Tiefkühlfach) ausstechen oder in Kreise schneiden. Die Teigstücke sollten 1 cm breiter als die Kürbisstücke sein. Den Blätterteig auf die Kürbisscheiben setzen. 12-15 Minuten im Ofen backen, bis die Teighauben goldgelb sind.

Die Kürbiskerne mit etwas Öl in einer Pfanne rösten und leicht salzen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Kürbis-Tarte aus dem Ofen nehmen, umdrehen und auf Teller setzen. Mit dem Sud aus der Pfanne beträufeln. Die Rosenkohlblätter auf die Törtchen legen und mit den gerösteten Kürbiskernen bestreuen.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Sendetermin: 20.09.2021

Koch/Köchin: Thomas Wohlfeld

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen