

# Tarte Tatin mit Portwein-Feigen

## Für 4 Personen

### Für die Tarte Tatin:

4 Äpfel	60 g Butter	150 g Zucker
20 ml Calvados	80 g Marzipan	$\frac{1}{2}$ Eiweiß
200 g Blätterteig		

### Für die Portwein-Feigen:

10 Feigen	50 g Zucker	200 ml Portwein
$\frac{1}{2}$ TL schwarze Pfefferkörner	$\frac{1}{2}$ TL geröstete Fenchelsamen	$\frac{1}{2}$ EL blanchierte Orangenschale
1 EL Balsamico	40 g Butter	

### Für die Sauerrahmnocken:

100 g Sauerrahm	80 g Zucker	Zitronenabrieb
-----------------	-------------	----------------

Für die Apfeltorte:

Die Äpfel waschen, schälen, halbieren, entkernen und in Achtel schneiden. 30 g Butter in einer Pfanne erhitzen. Äpfel darin leicht anbraten. Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Übrige 30 g Butter zugeben und mit den Äpfeln vermischen. Apfelstücke in der Pfanne gleichmäßig im Kreis eng aneinander legen. Den Blätterteig 3 mm dick ausrollen und rund ausstechen. (Die Teigplatte sollte die Größe der Pfanne haben). Calvados, Marzipan und Eiweiß cremig rühren. Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Blätterteig mit der Gabel einstechen und mit der Marzipanmasse bestreichen. Blätterteigplatte mit der Marzipanfläche auf die karamellisierten Äpfel legen. Apfelkuchen im Ofen auf der mittleren schiene ca. 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, 8-10 Minuten ruhen lassen. Dann aus der Pfanne auf eine Platte stürzen.

Für die Portwein-Feigen:

Die Feigen abspülen und trockentupfen. Nach Belieben schälen und vierteln. Zucker in 2 EL Wasser auflösen und in einer großen Pfanne leicht karamellisieren lassen. Mit Portwein ablöschen und etwas einköcheln. Pfefferkörner mörsern und mit Fenchelsamen, Orangenschale und Balsamico zum Portweinsud geben. Aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Feigen zugeben und etwa 5 Minuten erhitzen. Zuletzt kalte Butterflocken zugeben und vorsichtig unterrühren.

Für die Sauerrahmnocken:

Sauerrahm, Zucker und Zitronenschale cremig verrühren. Apfeltorte in 4 Stücke schneiden. Mit Puderzucker bestreuen. Mit Portwein-Feigen und Sauerrahm anrichten.

Jörg Sackmann am 05. November 2013