

Pfirsich-Tarte Tatin mit Cidre-Sorbet

Für 4 Personen

100 g Butter	3 Pfirsiche, reif	1 Pck. Blätterteig, als Rolle
475 g Zucker	250 ml Cidre	3 Blätter Gelatine
3 Äpfel, säuerlich	1 Zitrone	2 Tarte-Förmchen, 12 cm Durchmesser

Den Backofen auf 230 Grad vorheizen. Für die Karamellsoße 200 Gramm Zucker, 200 Milliliter Wasser und 50 Gramm Butter aufkochen und bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren. Die Pfirsiche halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Die Tarteformen mit 20 Gramm Butter austreichen, die Karamellsoße darin verteilen und die Spalten mit der Schnittseite darauf legen. Den Blätterteig in der Förmchen-Größe ausstechen und auf die Pfirsiche legen. Die Tarte mit der restlichen Butter bestreichen und im Backofen 20 bis 30 Minuten goldbraun backen und anschließend fünf Minuten ruhen lassen. Eine entsprechend große Platte auf die Form legen und Tarte stürzen, so dass die Pfirsiche oben liegen. Für das Sorbet 275 Gramm Zucker und 100 Milliliter Cidre in einem Topf aufkochen. Weitere zehn Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser fünf Minuten einweichen. Die Äpfel schälen, entkernen und in grobe Würfel schneiden. Die Zitrone auspressen. Die Äpfel mit Zitronensaft und dem restlichen Cidre fein pürieren. Die Gelatine gut ausdrücken und im Zuckersirup auflösen. Das Apfelpüree zugeben und in einer Eismaschine cremig gefrieren. Die Tarte in Stücke schneiden und mit dem Sorbet servieren.

Johann Lafer am 01. August 2009