

# Gerhardts Rezept des Monats

## Tarte Tatin von der Zwetsche mit Zwetschensorbet

### Zubereitung Tarte Tatin

1. Für die Tarte den Blätterteig antauen lassen und auf eine leicht (!) bemehlte Arbeitsfläche legen. Je 5 Blätterteigplatten übereinanderlegen und zu je einer 3 - 4 mm dicken Platte von 30 cm Ø ausrollen.
2. Die Zwetschen heiß waschen oder einzeln mit einem Tuch polieren, damit die weißliche Schicht, Duft-Film oder Wachs genannt, nicht mehr anhaftet. Dann die Früchte halbieren und den Stein herauslösen.
3. In einem großen Topf oder in einer Pfanne Zucker karamellisieren, Butter auf den Karamell geben und die Pflaumen leicht darin karamellisieren.
4. Dann das Obst auf zwei runde Backbleche umfüllen, die Teigplatten auf die Pflaumen legen, Teig am inneren Rand des Bleches festdrücken und die Oberfläche mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Ofen auf der zweiten Schiene von unten bei 200° C (Gas Stufe 3, Umluft 180° C) 15 - 17 Minuten backen.
5. Tarte aus dem Ofen nehmen und vorsichtig auf eine Platte stürzen, leicht mit Puderzucker bestäuben und warm servieren. Ist die Tarte zu lange abgekühlt, die Bleche auf der Herdplatte bei mittlerer Hitze unter ständigem Kreisen erhitzen, damit sich Belag und Karamell anschließend gut lösen.

**Tipp:** Die Tarte schmeckt auch mit Mürbeteig.

### Zutaten für 2 runde Backbleche à ca. 8 Stücke

2 x 5 Platten TK-Blätterteig  
(à 75 g) oder 2 runde große  
Blätterteige (ca. 32 cm Ø, frisch)  
ca. 2,5 kg reife Zwetschen  
300 g Zucker (je nach Säure-  
gehalt des Obstes mehr oder  
weniger)  
30 g Butter  
Puderzucker zum Bestreuen

### Für das Zwetschensorbet:

1 kg Zwetschen ohne Stein  
160 g Zucker  
Saft einer halben Zitrone  
200 ml Rotwein (ohne Barrique-  
oder starke Holznoten)  
100 ml Trester

### Zubereitung Zwetschensorbet

1. Alle Zutaten bis auf den Alkohol 20 Minuten leicht köcheln lassen.
2. Wenn das Obst weich ist, den Topf vom Feuer nehmen, alles im Mixer oder mit dem Pürierstab fein zerkleinern und die Masse gut auskühlen lassen, dann den Alkohol dazugeben und mischen, in der Eismaschine gefrieren lassen.

**Achtung:** Den Alkohol nur zugeben, wenn das Eis über Nacht gefrieren kann, da der Alkohol den Gefrierpunkt herabsetzt.

**Bei weniger Zeit:** Trester dazu servieren oder darüber gießen.

## Gerhardts Weinempfehlung

Eigentlich wäre schon die Zwetschen-Tarte für sich ein runder Nachtisch. Zusammen mit dem Zwetschensorbet (mit Rotwein und Trester!) ist sie Genuss pur. Eine Spätburgunder Spätlese oder Regent Auslese veredeln diese Nachspeise zu einem Festessen.

