



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 5. September 2013 - Tisch 4

Sushi

Kartoffeltörtchen mit Lachstartar

Perlhuhnbrust auf Barolosauce mit Popcornpolenta

Tarte Tatin aux Poires

Tarte tatin aux poires

Für 4 Personen

1	Stk	1 Blätterteig fertig, rechteckig
2	Stk	Birnen, fest
150	g	Zucker, am besten Rohrzucker
1	Stk	Saft einer Zitrone
1	Prise	Salz
5	cl	Williams
1	Stk	Eigelb
5	cl	Kaffeerahm
500	g	Vanilleglacé

Ofen auf 225 Grad vorheizen

Birnen schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. In 2 mm Scheiben schneiden und mit Zitronensaft einer halben Zitrone beträufeln. Zucker bei milder Temperatur leicht karamellisieren, mit Zitronensaft und Williams ablöschen und Birnenspalten zugeben. Auf kleinem Feuer die Birnen so ziehen lassen, dass sie noch Biss haben.

Kleine runde Wähenformen (10 cm Durchmesser) oder Aluförmchen (Einweg) buttern, Birnenmasse in die Formen verteilen und mit Blätterteig decken. Den Rand in die Formen drücken. Eigelb und Kaffeerahm mischen und den Blätterteig damit bestreichen. Tarte Tatin im Ofen ca. 10 bis 12 min. backen. Aus den Formen lösen und auf einen Teller stürzen. Mit Vanilleglacé servieren.

