

# DANKE

Mein Dank gilt Audrey, Rosemarie und Emmanuel, die mich einmal mehr zu diesem Projekt ermutigt haben.

Ein großes Dankeschön auch an Émilie für ihre Fotos und ihre unermüdliche Unterstützung während der Produktion dieses Buches.

Danke an Maman Griottes, die uns mit dem Rhabarber aus ihrem Garten gerettet hat.

Und schließlich danke ich meinen Eltern und meinem Bruder, die einmal mehr als Vorkoster all dieser Tartes herhalten mussten.

## VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS  
ESCHBACH  
GRUNEWALD  
THORBECKE  
SCHWABEN  
VER SACRUM**

Die Verlagsgruppe  
mit Sinn für das Leben

Für die Verlagsgruppe Patmos ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns.  
Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Aus dem Französischen übersetzt von Christine Frauendorf-Mössel  
© der französischen Originalausgabe unter dem Titel „Tartes rustiques“  
Hachette-Livre (Marabout) 2018  
Alle Rechte vorbehalten  
© der deutschen Ausgabe 2019 Jan Thorbecke Verlag,  
ein Unternehmen der Verlagsgruppe Patmos  
in der Schwabenverlag AG, Ostfildern  
[www.thorbecke.de](http://www.thorbecke.de)

Umschlaggestaltung: Finken und Bumiller, Stuttgart  
Umschlagabbildung und Fotos im Innenteil: Émilie Guelpa  
Satz: Schwabenverlag AG, Ostfildern  
Hergestellt in China  
ISBN 978-3-7995-1333-3 (Print)  
ISBN 978-3-7995-1345-6 (eBook)

ÉMILIE FRANZO

FOTOS VON ÉMILIE GUELPA  
AUS DEM FRANZÖSISCHEN VON CHRISTINE FRAUENDORF-MÖSSEL

# *tartes rustiques*

Süße und salzige Tartes ohne Backform

JAN THORBECKE VERLAG

# Inhalt

Basics ..... 4

## Süße Tartes

Apfel-Quitte mit Zimt ..... 6

Apfel à la Tarte Tatin ..... 8

Birne mit Vanille pochiert.....10

Apfel-Birne mit Tonkabohne.....12

Birne mit Schokolade und Mandeln.....14

Pekannüsse mit Ahornsirup ..... 16

Banane à la Tarte Tatin.....18

Cranberry mit Ingwer.....20

Orange mit Mandelcreme.....22

Ananas mit Kokos.....24

Aprikose mit Rosmarin .....26

Himbeere mit Pistaziencreme.....28

Erdbeere mit Rhabarber ..... 30

Sauerkirsche mit Rosmarin.....32

Pfirsich-Nektarine mit Kardamom ..... 34

Brombeere mit Minze.....36

Blaubeere mit Limette..... 38

Erdbeere-Himbeere mit Thai-Basilikum ..... 40

Pflaume mit Roten Johannisbeeren.....42

Mirabelle mit Haselnüssen und Honig..... 44

Zwetschge mit Kardamom..... 46

Feige mit Pistazie..... 48

## Salzige Tartes

Zwiebelconfit mit Ahornsirup .....50

Gorgonzola mit Birnen und Walnüssen .....52

Butternut-Kürbis mit Speck und Parmesan 54

Süßkartoffel mit roten Zwiebeln und Feta .56

Pilze mit Ziegenkäse .....58

Pastinake-Karotte mit Maronen ..... 60

Rote Bete mit Feta und Thymian.....62

Tomate mit Senf ..... 64

Zucchini mit Ricotta und Minze..... 66

Feige mit Ziegenkäse und Honig..... 68

Karotte mit Ricotta und Kurkuma.....70





# Aprikose

## MIT ROSMARIN

Zubereitung 20 Minuten – Ruhezeit 20 Minuten –  
Backzeit 30 Minuten

### Für 6 bis 8 Personen

- 20 Aprikosen
- 40 g Rohrzucker
- 1 Prise Salz
- 2 EL Zitronensaft
- 2 Rosmarinzweige
- 1 Portion süßer Mürbeteig (siehe S. 5)
- 40 g gemahlene Mandeln
- 1 Eigelb zum Bestreichen, etwas Rohrzucker zum Bestreuen

Aprikosen waschen, halbieren und entkernen. Aprikosenhälften, Zucker, Salz, Zitronensaft und etwas Rosmarin mischen. 20 Minuten durchziehen lassen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Teig auf Backpapier rund ausrollen. Die gemahlene Mandeln auf dem Tarteboden verteilen. Dabei 4 cm Rand frei lassen. Mit den Aprikosenhälften belegen und den Rand rundherum über den Belag klappen.

Mit einem Backpinsel den Teigrand mit verquirltem Eigelb bestreichen. Mit etwas Rohrzucker bestreuen. Die Tarte mit dem Backpapier auf ein Backblech gleiten lassen und 30 Minuten im Ofen backen. Vor dem Servieren mit Rosmarinnadeln garnieren. Warm oder kalt genießen.





# Pastinake-Karotte

## MIT MARONEN

Zubereitung 50 Minuten – Backzeit 30 Minuten

### Für 6 bis 8 Personen

- |                           |  |
|---------------------------|--|
| 2 Pastinaken              | 3 EL Honig                                   |
| 2 Karotten                | Salz, Pfeffer                                |
| 8 Perlzwiebeln            | 1 Portion salziger Mürbeteig<br>(siehe S. 4) |
| 2 Zwiebeln                | 1 Eigelb zum Bestreichen                     |
| 1 Schalotte               | 2 Thymianzweige                              |
| 20 g Butter               |  |
| 100 g vorgekochte Maronen |  |

Die Pastinaken und Karotten schälen und der Länge nach aufschneiden. Die Perlzwiebeln schälen und halbieren. Die Zwiebeln und die Schalotte schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln und Schalotte in etwas geschmolzener Butter in der Pfanne glasig werden lassen. Die Maronen zerkrümeln und unterheben. Den Honig hinzufügen. Salzen und pfeffern. Einige Minuten weiterdünsten. Anschließend aus der Pfanne nehmen.

Die restliche Butter in derselben Pfanne schmelzen. Die Pastinaken und Karotten mit den Perlzwiebeln darin 15 Minuten unter ständigem Wenden braten.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Mürbeteig auf Backpapier rund ausrollen. Die Kastanien-Mischung auf dem Teigboden verteilen. Dabei einen Rand von 4 cm frei lassen. Die Pastinaken, Karotten und Perlzwiebeln darüber verteilen. Den Teigrand rundherum über den Belag klappen. Salzen und pfeffern.

Mit einem Backpinsel den Teigrand mit verquirltem Eigelb bestreichen. Die Tarte mit dem Backpapier auf ein Backblech gleiten lassen und 30 Minuten im Ofen backen. Mit Thymian bestreuen. Warm oder kalt genießen.

