



La sélection du Chef®

Leidenschaftlicher

Geschmack!

Tatin-Tarte mit Cookie Tomaten, Quark und Limonen-Sorbet, Basilikum Gelee



FÜR 4 PERSONEN

Für das Gelee:

- 180 g Blätterteig
- 100 g brauner Zucker
- 40 g gesalzene Butter
- 40 Cookie Tomaten

Für das Sorbet:

- 250 g Quark
- 35 cl Wasser
- 100 g Zucker
- Die Schale und der Saft einer Limone
- 4 kleine Tarte-Formen (ca. 15 cm Durchmesser)



Cookie F1



Michel Dussau

Restaurant-Inhaber der « Table d'Armandie » in Agen

Als Landwirtschaftssohn aus Agen habe ich meine Kochlaufbahn mit einer Ausbildung in einem der traditionsreichen Restaurants des Landes begonnen, welches die besten saisonalen Zutaten der Region einsetzte. Danach arbeitete ich unter anderem mehrere Jahre bei Alain Ducasse in Monaco im Restaurant « Le Louis XV ». Mit 27 Jahren wurde ich dann zum ersten Mal Chefkoch im « Château de Mercuès » im Département Lot, wo ich 1995 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Danach habe ich mein eigenes Restaurant in Moissac (Tain et Garonne) eröffnet. Seit 2006 bin ich in Agen wieder ansässig und biete in meinem Restaurant eine aufrichtige und warme Küche, die einem breiten Publikum zugänglich ist. Die authentischen Produkte inspirieren mich; sie erlauben mir, leidenschaftliche und faszinierende Gerichte zu kreieren, und so im Regen mit meinen Gästen zu stehen.

La Table d'Armandie - Avenue du Midi - 47000 Agen
<http://latabledarmandie.fr/>



Tatin-Tarte mit Cookie Tomaten, Quark und Limonen-Sorbet, Basilikum Gelee

1 Das Sorbet schon am Vorabend zubereiten : einen Sirup aus dem Wasser und dem Zucker zubereiten. Nach dem Aufkochen den Limonensaft und die geriebene Limonenschale dazugeben. Kaltstellen, und dann mit dem Quark vermengen. In eine Eismaschine geben und in die Gefriertruhe stellen.

2 Am nächsten Tag : Ein Karamell aus dem braunen Zucker und ein wenig Wasser zubereiten. Den Karamell sofort in die Tarte-Formen giessen, und dann mit den schön aufgereihten Tomaten garnieren (10 Tomaten pro Tarte). Mit einem gleichgrossen Deckel aus Blätterteig abdecken, der zuvor mit einer Gabel eingestochen wurde. 20 Minuten lang in einem 180°C warmen Ofen garen.

3 Basilikum-Gelee : Das Wasser mit dem Zucker aufkochen lassen, den Basilikum dazugeben. Vom Feuer wegnehmen und ziehen lassen, bis die Mischung kalt wird. Mixen und durch ein dünnes Sieb geben. Wieder aufwärmen. Die Gelatine-Blätter in warmen Wasser aufweichen und in die warme Mischung geben. Das Gelee dann im Kühlschrank andicken lassen, und danach in kleine Würfel schneiden.

4 Die lauwarmen Tartes auf Tellern umdrehen. Mit einem Löffel Sorbet und den Gelee-Würfeln dekorieren.



Für weitere Rezepte,
Kulturtipps und eine Übersicht
aller Verkaufsstandorte, werfen Sie einen Blick auf

www.la-selection-du-chef.com