

Tarte Tatin von Aprikosen mit Olivenöleis

Zutaten für 4 Personen

Eis

½l Milch
2 EL Honig
5 Eigelb
100g Zucker
3 EL kräftiges Olivenöl extra Vergine

Tarte Tatin

80g Butter
150g Zucker
500 - 600g entsteinte
und in 1/6 geteilte Aprikosen
200g Blätterteig

Garnitur

Beeren nach Belieben
Minzeblättchen
kandierte Veilchenblüten

Zubereitung:

Eis

Die Milch mit dem Honig zum kochen bringen. Eigelbe und Zucker in einem Topf schaumig rühren, dann die kochende Milch unterrühren. Darunter geben. Den Topf bei schwacher Hitze auf den Herd stellen und ständig rühren, bis die Masse dickflüssig wird (dabei darf sie aber nicht kochen). Die Creme in ein Sieb geben, abkühlen lassen und unterrühren.

Das Öl hinzufügen. Anschließend die Eismasse in einer Eismaschine gefrieren lassen.

Für die Tarte den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. In 4 kleinen runden Backförmchen (10 - 12 cm).

Aus Butter und Zucker jeweils einen Karamell herstellen; gleichmäßig Aprikosenschnitze zweilagig daraufgeben.

Den Blätterteig etwas auswellen und die Früchte damit zudecken. Die Tartes im heißen Ofen 18 - 20 Minuten backen, bis der Blätterteig goldbraun ist und die Aprikosen weich sind. Dann auf der heißen Herdplatte unter ständiger sanfter Bewegung den entstandenen Saft einkochen (bis kein Saft mehr am Rand der Förmchen zu sehen ist).

Die Tartes nacheinander auf einen Topfdeckel stürzen, mit einer Platte auf Teller heben. Mit je 1 Nocke Olivenöleis möglichst noch warm servieren. Den Teller mit Beeren, Minzeblättchen und kandierte Veilchenblüten ausgarnieren.