Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



MIRABELLEN TARTE AUS LOTHRINGEN (TARTE À LA MIRABELLE DE LORRAINE)

ZUBEREITUNG: 1,5 STUNDEN · BACKZEIT: 50 MIN.

Diese Woche wird in meiner Heimat **Lothringen** und speziell in Metz die „Fête de la Mirabelle“ also das Mirabellenfest gefeiert. Es gibt viele Konzerte, Umzüge, Märkte und am **Samstag um 22h3**0 gibt es auf dem „plan d’eau“ in der Stadt einen wunderschönen Feuerwerk. Die Mirabelle ist das Symbole Lothringens und jedes Jahr gibt es für sie ein riesen Fest.

In Lothringen wird viel mit Mirabellen gekocht und gebacken…. Kuchen, Marmelade, Tarte, Terrine und selbstverständlich Schnaps ! □□ Da habe ich sogar als stolze Lorraine, eine Flasche bei mir zu Hause.

Letzte Woche war ich sogar überrascht, dass man sogar in Leipzig „Mirabelle aus Lothringen“ kaufen kann!!! Wahnsinn!!! Da habe ich direkt 2 Pakete genommen und viel verschiedene Rezepte damit gezaubert!

Ich habe mit Kleinigkeit für das Vesper meines Léandres angefangen und dann ein große Tarte gezaubert und ich plane auch noch ein herzhaftes Rezept damit! (alles werde ich auch hier posten □□).

In Lothringen ist nicht nur die Mirabellen eine Besonderheit. In Nancy gibt es auch viele Rezepte mit der „Bergamotte“. Eine spezielle Zitrusfrucht, die ich leider hier im Raum Leipzig/ Halle nicht gefunden haben. Meine ursprüngliche Idee war, eine Mirabelle Tarte zu backen, mit einer Bergamotte Creme. Beide Aromen kombinieren sich einfach gut. Stattdessen, musste ich auf normale Zitrone zugreifen. Ging aber auch ….. □□

Bei mir gibt es oft Tarte à la Mirabelle, komplett ohne Creme, ein bisschen wie meine Pflaumen Tarte hier (aber ohne Streusel). Da die Mirabellen sehr viel Saft abgeben, fand ich eine gute Alternative, das Obst auf einer Mandelcreme zu legen. So ist die Tarte auch nicht matschig beim Schneiden.

Ihr könnt also dieses Rezept mit Bergamotte Aroma zubereiten (wenn ihr glücklich seid, mit frische Bergamotte), aber bitte nicht mit Limette, weil es zu bitter ist. Die Mandelcreme kann man auch mit Haselnüssen oder Kokosnuss zubereiten.

Als Krönung kommen auf die Tarte kleine geröstete Mandelsplitter, oder auch gehobelte Mandeln (war aber alle zu Hause und musste auf die Splitter zurückgreifen ! □□) .

Zutaten für 1 Mirabelle Tarte mit Mandelcreme:

Quadratische Tarteform (23 x 23 cm) :

250-300 g Mirabellen (Frisch oder eingelegt – Mirabellen direkt aus Lothringen findet ihr hier) , 2-3 EL gehobelte Mandeln (oder auch Splitter!)

Mandelcreme: 100 g gemahlene Mandeln, 100 g Zucker, 100 g Butter, 2 Eier, 1 unbehandelte Zitrone und/oder optionale 3 Tropfen Bergamotte Aroma.

Tarte Boden : 250 g Mehl, 125 g Butter, 60 g Zucker, 1 Ei, 1/2 Vanille Schote.

1- Der Tarteboden**:** Wie immer , MUSS der Tarteboden vorher und separat gebacken werden. Dieser Schritt heißt „blind backen“ und hat den Vorteil, dass die Tarte nicht zusammen fällt oder matschig wird.

Das Prinzip ist einfach: Der Bodenteig zusammen kneten, dünn (max 8 mm) ausrollen und in eine Tarteform geben….

Tipp: Ja, ich habe meine Tarteform **trotzdem mit Butter beschmiert und mit Mehl bestäubt**, auch wenn es ein antihaftbeschichtetes Model ist! Das mache ich bei allen Rezepten, die **viel Saft** abgeben und wo es ein Risiko gibt, das dem Endergebnis kleben könnte. Es wäre zu schade! Die Mirabellen geben wirklich viel Saft ab und ich gehe lieber „auf Nummer sicher!“ .

Also der Teig kommt einfach in die Form …

… die Seiten schön anpassen, abschneiden und den Boden mit einer Gabel piecksen …

und dann ein großes Stück Backpapier darauf legen, mit Linsen (oder einer Backkette oder andere Hülsenfrüchte) den Boden der Tarte bedecken, um es zu beschweren (Bitte , hier nicht fragen: Nein, die Linsen werden nicht mitgegessen ! □□) .

Die Tarte wird jetzt **10 Minuten mit** Backpapier und Linsen und dann **10 Minuten OHNE** Backpapier und Linsen gebacken. Das Ganz bei **180°C Umluft**.

2- Die Mandelcreme mit Zitronen (mit Bergamotte wird nur der Saft und nicht die Schale verwendet)

In einer Schale, die Butter mit dem Zucker bearbeiten, dann kommt das Mandelmehl (gemahlene Mandeln), die Eier, das Bergamotte Aroma und die Zesten einer Zitrone und 1/2 Zitronensaft (2-3 EL).

Das Ganze muss schön cremig werden.

3- Basteln:

Die Mandel-Zitronen-Creme in den Tarteboden geben ….

… die Mirabellen halbieren und entkernen (es nimmt echt viel Zeit !!!!) … und sie dann schön auf die Creme legen.

wenn die Tarte bereit ist, wird sie bei **180°C Umluft** 45-50 Minuten gebacken. Sie braucht viel Zeit, weil (wie gesagt) die Mirabelle echt viel Saft abgeben. Wenn die Tarte zu dunkel wird, bitte den Backofen auf 170°C stellen.

Die Mandelsplitter in einer kleinen Pfanne kurz anrösten .

Die Tarte abkühlen lassen, so dass die Feuchtigkeit nicht abdämpfen kann und kurz vor dem Servieren, die Mirabellen Tarte mit Mandelstückchen bestreuen.

Et voilà! Diese Tarte haben meine Nachbarn genossen und haben sich sehr darüber gefreut □□

Bon Appétit und bis bald,

Bisous

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de