



Voilà – hier die feinere Variante meiner Tarte à l'orange... Jene ist durch die Verwendung von Orangenscheiben vermutlich manchem Kuchenliebhaber doch zu extrem: Zu bitter durch die Unterschale, und mehr beißen muß man auch. Trotzdem lasse ich, weil ich diesmal auch Teig und Karamell anders zubereitet habe, das alte Rezept auf dem Blog stehen, Ihr könnt es dort nachlesen und -backen.

Kumquats, auch Zwergorangen oder Zwergpomeranzen genannt, stammen ursprünglich aus Asien, werden heute aber auch in Afrika und Amerika sowie in den wärmsten Lagen Südeuropas angebaut. Der Vorteil für unsere Tarte besteht darin, daß man Kumquats auch roh essen kann, mitsamt Schale und Kernen – also müssen wir sie nicht vorgaren, und sie bewahren noch einen angenehmen Biß. Die Schale schmeckt leicht herb, das Fruchtfleisch säuerlich, eine hervorragende Ergänzung also zum süßen Karamell. Die Pistazien machen nicht nur optisch etwas her, sondern bilden auch geschmacklich das i-Tüpfelchen.

Mürbeteig kann man mit oder ohne Ei herstellen. Ich habe mich für die erste Variante entschieden; so wird der Teig zwar nicht ganz so knusprig, geht aber mehr auf und umschließt die Früchte, saugt außerdem besser den austretenden Saft auf. Die Herstellung gleicht der der berühmten Tarte Tatin: In die Backform kommt zunächst die Karamell-Schicht, darauf die Früchte und darüber der Teig, somit bilden die Früchte nach dem Stürzen der Tarte eine gleichmäßige Schicht, und der Teig weicht nicht so durch.

Gesamtzutaten

- 205 g Weizenmehl 405
- 140 g Butter
- 180 g Zucker
- 2 Prisen Salz
- 1 großes Ei
- 400 g Kumquats
- 100 g Orangensaft (frisch gepreßt)
- 20 g Pistazien
- 30 ml Orangengeist (ersatzweise 50 ml Orangen-Liqueur)

Zubereitung (für eine Pie-Form mit 26 – 30 cm Durchmesser)

Mehl, 50 g Zucker, Ei, 1 Prise Salz und die zu kleinen Stückchen geschnittene Butter zunächst mit einem Messer oder einem Handrührgerät mit Knethacken bröselig hacken, dann mit den Fingern zügig zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen, dabei die Pie-Form mit aufheizen.

Orangensaft mit einer Prise Salz in einem Topf erwärmen und auf etwa die halbe Menge einreduzieren lassen. Nun die übrigen 130 g Zucker dazugeben und so lange unter regelmäßigem Rühren köcheln lassen, bis die Masse anfängt, zu karamellisieren. Die restlichen 40 g Butter und die grob gehackten Pistazien unterrühren. Sobald die Masse honigfarben (und keinesfalls zu dunkel) ist, mit dem Orangengeist oder Liqueur ablöschen.

Mittlerweile die Kumquats unter heißem Wasser abbürsten, abtrocknen und je nach deren Länge in jeweils 3 oder 4 Scheiben schneiden.

Die Karamellmasse in die vorgeheizte Pie-Form geben und darin verteilen. Die Kumquats mit den Schnittflächen nach unten in der Form auslegen.

Mittlerweile den Teig zwischen zwei Schichten Frischhaltefolie kreisrund ausrollen, auf die Kumquats legen und an den Rändern etwas nach unten drücken. Den Teig mehrfach mit einer Gabel einstechen oder mit der Stipprolle perforieren.

30–35 Minuten bei weiterhin 180 °C backen, dabei darauf achten, daß die Tarte nicht zu dunkel wird. 10 Minuten etwas abkühlen lassen, eine Kuchenplatte auf die Torte legen und schwungvoll umdrehen. Während des Abkühlens saugt sich der Boden mit dem ausgetretenen Saft voll, ohne jedoch gänzlich seine Knusprigkeit zu verlieren. Man kann die Tarte lauwarm oder kalt genießen, pur oder mit Schlagsahne oder leicht gesüßter Crème fraîche.