

Apfeltarte



Leckere Tarte, mit Puderzucker garniert
Für diese Tarte dienen eigentlich nur Äpfel als Zutat. Und natürlich ein Eierstich für Bindung und Festigkeit. In diesem Fall ein Eierstich royale, also aus Eiern und Sahne für etwas mehr Sämigkeit und Geschmeidigkeit.

Der Boden ist ein gewöhnlicher Mürbeteigboden.

Wenn Sie möchten, können Sie die Apfelmischung noch etwas verfeinern. Es bieten sich Zitronensaft oder Zitronenschalenabrieb an. Oder echter Vanillezucker. Auch Zimt passt gut dazu. Mir ist dies leider erst eingefallen, als die Füllmasse bereits in der Backform war und die Tarte somit bereit zum Backen.

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 4 Eier
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- 10 Äpfel

Zum Dekorieren:

- Puderzucker

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Backzeit 30 Min.
bei 170 °C Umluft*



Nur Äpfel und Eierstich royale

Zubereitung:

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Stiele der Äpfel entfernen. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, Apfelviertel längs in feine Scheiben schneiden, dann quer in kleine Stücke schneiden und alles in eine Schüssel geben.

Eier aufschlagen und in eine Schale geben. Sahne dazugeben und alles mit dem Schneebesen verquirlen. Über die Apfelstücke geben und alles gut miteinander vermischen.

Füllmasse auf den Mürbeteig in der Backform geben, gut verteilen und mit dem Stampfgerät fest auf dem Boden andrücken. Tarte die oben angegebene Dauer auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Backform herausnehmen und Tarte abkühlen lassen. Puderzucker in ein feines Küchensieb geben und Tarte damit bestäuben. Backform und -papier entfernen und Tarte auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden, servieren und genießen. Guten Appetit!

**Dorade Royale mit
Fettgebackenem**



Vor der Zubereitung

Vom gestrigen Ostersonntag hatte ich noch Panierteig von den panierten und frittierten Heringen übrig.

Was tun damit? Ich hatte mich getäuscht und hatte doch keine weiteren Zutaten vorrätig, um diese im Panierteig zu panieren.

Also überlegte ich, damit irgendwie eine Beilage für die leckere Dorade Robyale zuzubereiten. Und es bot sich natürlich auch an, diese zu frittieren.

Aber dieses Mal bin ich wirklich in eine Art Bezeichnungsnot geraten, denn wie sollte ich diese Beilage benennen?

Ich kam nur auf den relativ einfach gehaltenen Begriff von „Fettgebackenem“. Das ist eigentlich der Oberbegriff für eine solche Beilage. Aber es sind weder Fritten noch Churros noch Krapfen.

Denn ich wollte einfach experimentieren, habe den Panierteig in eine Tülle mit einem Spritzaufsatz gefüllt und den Teig

stückweise in das siedende Frittierfett gespritzt. Es bilden sich somit kleine Teigklümpchen als Fettgebackenes. Es ist zwar keine besonders ansprechende Beilage, aber da ich gewürztes Kichererbsenmehl für den Teig verwende, ist das Fettgebackene doch sehr kross und würzig.

Und die Doraden sind natürlich sehr saftig und lecker. Genau richtig als Gericht für einen Feiertag.



Eine leckere, saftig gegarte Dorade Royale

Es gibt ja zwei Arten, diese Doraden zuzubereiten.

Ich habe sie zunächst mit Salz und Pfeffer gewürzt und auf beiden Seiten mehliert, damit sie beim Anbraten in Olivenöl eine schöne Kruste bekommen.

Dann kann man sie, was sich eher anbietet, im Backofen noch etwa 10 Minuten nachgaren.

Oder man gart sie auf der Herdplatte mit etwas Weißwein in der

zugedeckten Pfanne bei geringer Temperatur fertig. Die krosse Haut verliert dadurch zwar ein wenig von ihrer Knusprigkeit. Aber die Doraden gelingen doch sehr saftig und wohlschmeckend.

Für 2 Personen:

- 2 Doraden Royale (à etwa 800 g)
- einige Zweige frischer Rosmarin
- einige Zweige frischer Basilikum
- 6 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL Mehl
- weißer Spätburgunder
- Olivenöl

Für den Teig:

- 150–200 g Kichererbsenmehl
- 2 Eier
- Milch
- Salz
- Pfeffer
- Paprika

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.



Nach der Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben.

Eier aufschlagen und dazugeben.

Mit etwas Milch den Teig etwas verflüssigen.

Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Alles gut vermischen und etwas ziehen lassen.

Knoblauch schälen und mit einem großen Messer platt drücken.

Seitenflossen der Doraden abschneiden.

Auf beiden Seiten salzen und pfeffern.

Mehl auf einem großen Teller verteilen und Doraden auf jeweils beiden Seiten mehlieren.

Bauchhöhle der Doraden mit Knoblauch, Rosmarin und Basilikum füllen.

Öl in zwei großen Pfannen mit Deckel erhitzen.

Doraden auf beiden Seiten jeweils zwei Minuten kross anbraten.

Mit einem guten Schluck Weißwein ablöschen.

Zugedeckt 15 Minuten bei geringer Temperatur garen.

Währenddessen Fett in der Fritteuse auf 180 °C erhitzen.

Teig in eine Spritztülle mit einem großen Spritzaufsatz füllen.

Teig stückweise in das siedende Fett in der Fritteuse spritzen.

Teigstückchen zwei Minuten frittieren.

Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen.

Nochmals salzen.

Jeweils eine Dorade auf einen Teller geben.

Das Fettgebackene dazugeben.

Servieren. Guten Appetit!