



# TARTES AUS FILOTEIG INSPIRIERT VON DER RANUNKEL

## EIN FLIRT AUF DEM TELLER

Wussten Sie, dass die Ranunkel ein Symbol für Charme ist? Wenn Sie jemandem ein Strauß Ranunkeln schenken, sagen Sie damit: Ich finde dich attraktiv. Diese Blume ist bekannt für ihre Flirt-Eigenschaften und eine Inspiration für toll aussehende Gerichte, die auch Ihrem Magen schmeicheln werden. Lassen Sie sich von den reichhaltigen Farbschattierungen der Ranunkelblüten anregen und servieren Sie diese vegetarischen Filo-Tartes aus Chioggia-Rüben und Kardamom-Anis-Karamell als Reminiscenz an diese fröhlichen Blüten.

## DAS BENÖTIGEN SIE (4 PERSONEN)

4 nicht allzu große Chioggia-Rüben  
8 große Blätter Filoteig  
50 g geschmolzene Butter  
4 Kardamomkapseln  
2 TL Anissamen  
6 EL feinkörniger Zucker  
Schalenabrieb von ½ (Bio) Orange  
1 Becher Mascarpone  
1-2 EL (kalter) Rote-Beete-Saft aus einem Pack oder einer Flasche  
4 niedrige feuerfeste Formen mit 8-10 cm Durchmesser, gefettet und am Boden mit Backpapier ausgelegt

## SO WIRD'S GEMACHT

Dämpfen oder kochen Sie die Rüben 10-12 Minuten, bis sie gar sind. Legen Sie 1 Blatt Filoteig auf Ihre Arbeitsfläche (die anderen Blätter unter ein Geschirrtuch legen, damit sie nicht austrocknen) und bestreichen Sie es mit etwas geschmolzener Butter. Ein weiteres Blatt Filoteig darauf legen und auch dieses mit der Butter bestreichen. Mit zwei weiteren Blättern wiederholen, so dass Sie einen Stapel von vier Blätter haben. Bilden Sie einen weiteren Stapel aus 4 Filoteig-Blättern.

Schneiden Sie beide 4er-Stapel in zwei rechteckige Hälften. Schneiden Sie die Ecken rund, bis Sie 4 Ovale haben. Arrangieren Sie die Filoteig-Ovale lässig in die Formen, so dass sie eine Blütenform erhalten.

Den Ofen auf 190°C vorheizen. In der Zwischenzeit die Kardamomkapseln mit dem Anissamen in einen Mörser fein zerstoßen, die grünen Schoten entfernen.

Lassen Sie den Zucker in einem vorgewärmten Topf schmelzen und hellbraun karamellisieren. Fügen Sie Gewürze, Orangenschale und die Hälfte Mascarpone hinzu. Weitere 2-4 Minuten köcheln lassen, bis ein geschmeidiges Ganzes entsteht. Mit etwas Meersalz abschmecken. Vom Herd nehmen. Ziehen Sie die Rübenscheiben durch die Karamellmasse und legen Sie sie kreisförmig in die Formen mit dem Filoteig. Geben Sie noch etwa 2 Esslöffel Karamell darüber. Die Tartes in 10-15 Minuten goldbraun backen, bis sie fertig sind. Kurz abkühlen lassen, dann aus den Formen nehmen und auf Teller geben. Haben Sie noch niedliche Teller mit hübschem Blumendruck oder in schönem Rosa im Schrank? Das ist die Gelegenheit sie einzusetzen.

Mischen Sie den Rest Mascarpone mit 1 oder 2 EL Rote-Beete-Saft und servieren Sie diesen zu den Tartes. Wenn Sie möchten, können Sie alles noch mit essbaren Rosenblütenblättern\* bestreuen.

Guten Appetit!

\*Noch ein wichtiger Hinweis: Naschen Sie nicht einfach von irgendeiner (Schnitt)Blume oder Pflanze, verwenden Sie ausschließlich essbare Blüten von spezialisierten Lieferanten, die die Blüten extra für den Verzehr kultiviert haben.

WEITERE INFOS

TOLL WAS BLUMEN MACHEN .DE