

Tici Kaspar

KÜRBISFLAN MIT ROTER RÜBE UND GERÄUCHERTEM RICOTTA

Für 13 Personen:

Flan

- 800 g Hokkaido-Kürbis
- 2 EL Olivenöl
- 300 ml Obers
- 2 Bio-Freilandeier
- 2 Eidotter
- 1 TL abgeriebene Bio-Zitrone
- 1 EL Maisstärke
- ½ TL Kurkuma
- 1 Messerspitze Cayennepfeffer
- ½ TL Kreuzkümmel
- Prise Salz
- Prise Muskat
- Thymian nach Geschmack

Ricotta-Creme

- 250 g Ricotta
- 40 g Obers
- Räuchersalz

Garnitur

- ½ Pkg. geräucherten Ricotta, gebrösel
- 300 g rote Rübe, gekocht
- 4 EL Olivenöl
- Schale und Saft von einer Zitrone
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

- Den Hokkaido waschen, halbieren und entkernen. In kleine Stücke schneiden, salzen, pfeffern, mit Olivenöl beträufeln und im Backofen bei 140 Grad circa 25-30 Min. weich backen. Eventuell mit Backpapier abdecken, damit er nicht braun wird.
- Den Kürbis in einen Standmixer feinst pürieren, mit Obers, Eier, Dotter, Stärke, Gewürzen, Kräuter und Zitronenschale verrühren und abschmecken.
- Die Masse in ausgebutterte Portionsförmchen gießen und aufteilen.
- Im Dampfgarer bei 90 Grad Dampf für circa 40 Min. garen.
- Den Flan nach dem Garen 1-2 Minuten rasten lassen damit er sich stabilisieren kann.
- Den Ricotta mit dem Obers in einer kleinen Stielkasserolle erwärmen und mit einer kleinen Prise Räuchersalz abschmecken.
- Die roten Rüben in kleine Würfel schneiden und mit Olivenöl, Zitronensaft und -schale, sowie Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Ricotta-Creme mit einem Löffel in die Mitte der Teller streichen, rundherum die marinierten Rübenwürfel verteilen.
- Den Kürbisflan vorsichtig auf die Teller stürzen und mit dem geräucherten Ricotta garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel