

Tici Kaspar

KÜRBISFLAN MIT ROTER RÜBE UND GERÄUCHERTEM RICOTTA

Für 13 Portionen á 80 g benötigst Du:

Flan

- 800 g Hokkaido-Kürbis
- 2 EL Olivenöl
- 300 ml Sahne
- 2 Eier
- 2 Dotter
- 1 TL abgeriebene Bio-Zitrone
- ½ TL Kurkuma
- 1 Messerspitze Cayennepfeffer
- ½ TL Kreuzkümmel
- Salz
- Muskat
- Thymian

Ricotta-Creme

- 250 g Ricotta
- 40 g Sahne
- Räuchersalz

Garnitur

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

Den Hokkaido waschen, halbieren und entkernen. In kleine Stücke schneiden, salzen, pfeffern, mit Olivenöl beträufeln und im Backofen bei 140 Grad ca. 25-30 Min. weich backen.

Den Kürbis fein pürieren, mit Sahne, Eiern, Dotter, Gewürzen, Kräuter und Zitronenschale verrühren und abschmecken. In ausgebutterten Portionsförmchen die Masse eingießen und aufteilen. Im Dampfgarer bei 90 Grad Dampf 40 Min. garen.

Den Flan nach dem Garen 2-3 Minuten rasten lassen damit er sich stabilisieren kann!

Den Ricotta mit der Sahne 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, Pfeffer abschmecken.

Auf vorgewärmten Tellern in der Mitte einen Löffel von der Ricotta-Creme streichen, rundherum die marinierten Rübenwürfel legen. Den Kürbisflan vorsichtig auf die Teller stürzen und mit dem geräucherten Ricotta ausgarnieren.