

Flan von rotem Peperoni mit leicht scharfen Gamberi

Zutaten für 4 Personen

Für den Flan

- 2 Stk. kleinere oder eine grosse rote Peperoni
- 2 Stk. Knoblauchzehen geschält
- 1 Stk. Schalotte
- 2 EL bestes Olivenöl
- 200 gr Sahne
- 3 Eier

Für das restliche Gericht

- 12 Stk. mittelgrosse Gamberi
- 1 Stk. kleinen frischen Peperoncino
- 1 TL Madras Curry
- 4 EL bestes Olivenöl



Für den Flan

1. Die Peperoni putzen und waschen und anschliessend in grobe Stücke schneiden. Die Schalotten und die Knoblauchzehen ebenso in grobe Stücke schneiden und in einem Topf zusammen mit dem Olivenöl und den Peperoni bei mittlerer Hitze langsam in der Zeit von etwa 30 Minuten weich dünsten. Anschliessend mit der Sahne aufgiessen und noch einmal für ein paar Minuten kochen lassen. Vom Feuer nehmen und etwas abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit 4 mittlere Timbalförmchen mit Olivenöl ausstreichen. Den Ofen auf 140 Grad vorheizen. In einem Topf etwa ein Liter Wasser erhitzen.
3. Die Peperonimasse im Mixer so lange mixen, bis die Masse ganz fein ist. Wenn nötig durch ein feines Sieb passieren. Die Eier dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Sofort in die Timbalförmchen abfüllen, diese in eine entsprechend grosse flache Reine geben und soviel Wasser dazugeben, dass die Timbalförmchen gut im Wasser stehen. Im Ofen für ca. 30 Minuten garen. Solange bis sich die Masse bei Druck mit dem Finger fest anfühlt.

Für das restliche Gericht

4. Die Garnelen auf der oberen Seite mit einem Messerchen einschneiden und den schwarzen Darm entfernen.
5. Den Peperoncino halbieren und gut von den Kernen befreien. In kleinste Würfelchen schneiden. Die Gamberi mit dem Olivenöl, dem Curry und dem Peperoncino marinieren.
6. Die Eigelb mit Sahne, Zimt und Cayenne verrühren.
7. Die Hühnersuppe zum kochen bringen und dann den Weissburgunder dazu geben. Kurz aufkochen und anschliessend sofort zur Eigelbmasse rühren. Während dauerndem rühren bei kleinster Hitze legieren (binden). Frühzeitig von der Hitze entfernen, da die Suppe ansonsten gerinnen könnte.

Zubereitung und Fertigstellung

8. Eine Pfanne gut erhitzen, wenig Olivenöl hinein geben und die Gamberi darin auf beiden Seiten braun braten.

Tipps und Tricks

Ein Flan ist eine eher heikle Sache. Deshalb sollten sie, wenn sie damit noch unerfahren sind, zuerst mit einem Flan eine Probe machen um zu sehen ob er fest wird. Normalerweise sind 5 Eier auf einen Kilo Masse ein Richtmass.



HANNAH & ELIA

fine cooking great events