

**Frisch gekocht**  
**Montag, 25. Juli 2016**



**Rezept von Lisl Wagner-Bacher**

## **Erdäpfel-Bärlauch-Flan mit frischen Morcheln**

**40 Minuten/aufwendig**



### **Zutaten für 4 Personen**

600 g mehliges Erdäpfel, 6 Eier, 250 g braune Butter, Salz, Muskatnuss, 4 Eier, 125 g geklärte Butter.

Für das Bärlauch-Spinat-Gemüse:

3 EL Olivenöl, 2 Schalotten (fein geschnitten), 150 g Bärlauch (geputzt und gewaschen), 150 g frischer Spinat (geputzt und gewaschen), Salz, Pfeffer, Muskatnuss, etwas Suppe, eiskalte Butter.

Für die Morcheln:

2 Schalotten, Butter, 150 g Morcheln, 50 g Champignons, Salz, Pfeffer.

Außerdem:

4 EL Butterbrösel, einige gehobelte Champignons, einige Blätter Spinat (mit Essig und Öl mariniert), ev. etwas Schnittlauch.

### **Zubereitung**

Die Erdäpfel schälen, grob schneiden und weich kochen, danach ausdampfen lassen und durch eine Presse drücken. Erdäpfel mit den verrührten Eiern vermischen und im Mixer langsam die braune Butter einrühren - mit Salz und Muskatnuss würzen.

Die Masse in gebutterte Portions-Savarinformen füllen, mit hitzebeständiger Klarsichtfolie abdecken und im Rohr in einem Wasserbad bei 100 °C 20 bis 25 Minuten pochieren.

Für das Bärlauch-Spinat-Gemüse die beiden Schalotten in heißem Olivenöl ohne Farbe anschwitzen. Den Spinat in die Pfanne geben und zusammenfallen lassen. Den grob geschnittenen Bärlauch zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, etwas Suppe zugeießen und mit etwas kalter Butter verfeinern.

Für die Morcheln die beiden fein geschnittenen Schalotten kurz in Butter anschwitzen. Die geputzten, gewaschenen und geviertelten Morcheln und Champignons zugeben und fertigbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Eier die geklärte Butter in 4 kleine Förmchen verteilen und vorsichtig je einen Dotter hineingleiten lassen. Im Backrohr bei 62 °C eine Stunde garen.

Das Bärlauch-Spinat-Gemüse auf einem Teller anrichten, den Flan darauf stürzen und mit jeweils einem Ei füllen. Mit Morcheln, Butterbröseln, gehobelten Champignons und einigen rohen Spinatblättern servieren. Nach Geschmack noch mit etwas Schnittlauch bestreuen.

