

Frisch gekocht

Mittwoch, 30. August 2017



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Erdäpfel-Schinken-Flan mit Ei und Spargel

40 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

400 g Erdäpfel (gekocht und passiert), 2 Eidotter, 2 ganze Eier, 60 g Milch, 70 g braune Butter, 50 g Prosciutto, Salz, Muskatnuss, 70 g Beinschinken (feinwürfelig geschnitten), 200 g Obers, 8 Stangen weißer Spargel, 4 grüne Stangen Spargel, Salz, Zucker, Butter, Butterschmalz, 4 Eidotter, 150 g braune Butter.

Für den Nussbutterschaum: 100 g gekochte Erdäpfel, 500 ml Geflügelfond, Salz, Muskatnuss, ca. 150 g braune Butter, etwas Obers.

Außerdem: frischer Kerbel

Zubereitung

Den dünn geschnittenen Prosciutto auf ein Backblech legen und im Backrohr bei 80°C ca. 4 Stunden trocknen (oder in der Mikrowelle trocknen), danach im Küchencutter fein zerkleinern. Die noch warmen Erdäpfel mit den Eiern, den Eidotter, der lauwarmen Milch, Salz, Muskatnuss, Prosciuttomehl und brauner Butter zügig zu einer glatten Masse mixen. Die Masse in gebutterte Portionsformen füllen (oder in eine Auflaufform füllen und danach rund ausstechen).

Im Dampfgarer bei 85 °C 20 Minuten pochieren, danach auskühlen lassen.

Den grünen Spargel zuputzen, den weißen Spargel schälen. Einige Stangen mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden, den Rest schräg in Scheiben schneiden. Zuerst die Scheiben, dann die Streifen in heißem Butterschmalz mit etwas Salz und Zucker bei mäßiger Hitze braten. Anschließend mit kalter Butter montieren.

Den Beinschinken in etwas Butter sautieren, mit Pfeffer würzen, mit Obers aufgießen und zu einer sämigen Masse einreduzieren lassen. Für die pochierten Dotter braune Butter in kleine Auflaufförmchen füllen und die Eidotter vorsichtig einlegen. Im Rohr bei 60 °C 1 Stunde garen.

Für den Nussbutterschaum den Geflügelfond mit den Erdäpfeln fein mixen, dabei die braune Butter langsam zugießen, mit Salz und Muskatnuss würzen. Vor dem Servieren noch etwas Obers zugeben und schaumig aufmixen.

Mit einem Parisiennausstecher jeweils ein Loch in den Flan machen, mit der Schinkenmasse füllen und mit einem Eidotter bedecken. Mit dem Spargel anrichten, mit Kerbel garnieren und etwas Nussbitterschaum angießen.