

CAMBOZOLA-Flan mit Gemüsescheiben und Blauburgunder-Essenz

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Für den Flan

125 g CAMBOZOLA
125 g Ricotta
250 ml frische Sahne
200 ml Eiweiß
Salz, Cayenne Pfeffer

Für die Essenz

750 ml Blauburgunder
1 EL Zucker
eine Feige

Für die Gemüsescheiben

200 g gelbe Rüben
200 g Rote Bete
200 g violette Kartoffeln



ZUBEREITUNG:

1. Für den Flan CAMBOZOLA mit Eiweiß im Mixer verquirlen. Ricotta und Sahne hinzugeben und die Mischung mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in vier ofenfeste Formen gießen und zusammen mit einer ofenfesten Wasserschale 10 Minuten bei ca. 180 °C dämpfen.
2. Für die Gemüsescheiben die einzelnen Gemüsesorten im Mixer zu Püree verarbeiten. Sollte kein Standmixer vorhanden sein, das Gemüse im Vorfeld blanchieren und dann mit dem Stabmixer weiterverarbeiten. Die Pürees getrennt voneinander sehr dünn auf Backpapier streichen und im Ofen bei 120 °C für 15 Minuten bzw. so lange bis die Masse fest und trocken ist backen. Im Anschluss auskühlen lassen und in Scherben brechen.



3. Die Feige längs in Scheiben schneiden und diese ebenfalls bei 120 °C im Ofen trocknen lassen. In der Zwischenzeit den Blauburgunder zusammen mit dem Zucker zu einer Essenz reduzieren. Den Flan zusammen mit den Gemüsescherben, der Burgunderessenz und den Feigen servieren.