

# Kürbis-Flan mit Taleggio und Guanciale und süßsaurer Kürbis

## Für zwei Personen

### Für den Flan:

1/3 Hokkaido-Kürbis	½ Stange Porree	2 Scheiben Guanciale
1 Knoblauchzehe	100 g Taleggio	125 g Ricotta
1 EL Parmesan	2 Eier	Olivenöl
Salz	Pfeffer	Eiswasser

### Für den süßsauren Kürbis:

1 Scheibe Hokkaido-Kürbis	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Minze
60 ml Weißweinessig	getrockneter Oregano	15 g feinen Zucker
Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

#### Für den Flan:

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Im Olivenöl den Guanciale auslassen und knusprig werden lassen.

Porree putzen und kleinschneiden. Knoblauch abziehen und kleinhacken.

Guanciale aus der Pfanne nehmen und in dem Fett in der Pfanne den Porree und Knoblauch anschwitzen. Mit ca. 2 Esslöffel Wasser ablöschen und weiter garen.

Kürbis schälen und in Würfel schneiden. In einer anderen Pfanne in Olivenöl anbraten. Rosmarin, Knoblauch, Salz und Pfeffer dazugeben und mit Wasser ablöschen, bis er gar ist.

Eier in einen Mixer geben und eine Prise Salz, Ricotta, Kürbis und Porree aus der Pfanne (ohne die Flüssigkeit) hineingeben und mixen. Parmesan hinzufügen und unterrühren. Mit etwas Pfeffer würzen.

Die Masse in eine Silikon-Muffinform geben, halb voll befüllen und die Formen auf ein tiefes Blech, welches halb mit Wasser gefüllt ist, stellen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen.

Die Schale des Taleggios wegschneiden, den Käse würfeln und in einem beschichteten Topf pur schmelzen lassen.

Flan aus dem Ofen holen, das Wasser vom Blech wegkippen und es dann mit eiskaltem Wasser befüllen. Die Förmchen kurz stehen und etwas abkühlen lassen. Dann die Förmchen vorsichtig auf einen Teller stürzen und den geschmolzenen Käse darauf verteilen. Knusprigen Guanciale darüber streuen.

#### Für den süßsauren Kürbis:

Kürbis schälen, in feine Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit reichlich Olivenöl scharf anbraten. Herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. In der Pfanne kleingeschnittenen Knoblauch in Scheiben anbraten bis sie hellbraun sind, dann den angebratenen Kürbis wieder dazugeben und mit Essig, Zucker, Salz und Pfeffer ablöschen bis alles eingekocht ist. Minze kleinhacken und zusammen mit Oregano dazugeben.

#### Für die Garnitur:

Getrockneter Oregano, zum Bestreuen Das ganze Gericht mit Oregano bestreuen.

Valentina Rendo am 19. September 2023