

Ricotta-Pecorino-Flan mit Balsamico-Tomaten

Für zwei Personen

Für den Flan:

50 g Pecorino	250 g Ricotta	2 Eier
20 g Butter	2 TL Mehl	1 Bund Basilikum
Salz	Pfeffer	

Für die Balsamico-Tomaten:

15 rote Cocktailtomaten	50 g Rucola	1 rote Schote Chili
1 EL Agavendicksaft	4 EL dunkler Balsamico-Essig	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
1 EL Olivenöl	1 TL Zucker	

Für den Flan:

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Pecorino fein reiben. Eier aufschlagen und Eigelb von Eiweiß trennen. Eiweiß mit Handrührgerät steif schlagen und vorsichtig 1 Prise Salz unterheben. Zwei ofenfeste Backförmchen gründlich mit Butter austreichen und jeweils mit 1 TL Mehl bestäuben. Ricotta und Eigelbe mit Pecorino Ricotta, Eigelbe und Pecorino in einer Schüssel verrühren und den Eischnee unterheben. Mit $\frac{1}{2}$ TL Salz und Pfeffer würzen.

Backförmchen bis ca. 1cm unter den Rand befüllen. Ein Backblech mit Wasser befüllen und Förmchen im Wasserbad im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Goldbraun gebackenen Flan aus dem Ofen nehmen, den Rand vorsichtig mit einem Messer lösen und abkühlen lassen.

Für die Balsamico-Tomaten:

Den Balsamico in einem kleinen Topf bei hoher Hitze 2 Minuten einkochen, bis er eine sirupartige Konsistenz hat.

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und in feine Streifen schneiden. Tomaten waschen und mit einem Messer kreuzförmig an der Unterseite einritzen. Chilischote der Länge nach aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und in feine Streifen schneiden.

1 EL Öl zusammen mit Agavendicksaft in einer Pfanne erhitzen und Tomaten mit Chili 2 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Basilikum unterheben und mit Salz würzen.

Den Flan auf Tellern stürzen, mit mariniertem Rucola und Tomaten garnieren, mit Balsamico-Reduktion beträufeln und servieren.

Lisa Kechel am 30. Mai 2017