

Kartoffel-Bergkäse-Flan mit Feld-Salat

Für 4 Personen

Für den Flan:

250 g Kartoffeln	3 EL Butter	250 ml Gemüsefond
2 TL Mehl	80 ml Milch	4 Eier
3 EL geriebener Bergkäse	1 Prise Muskat	Salz, Pfeffer
1 Zweig frischer Majoran		

Für den Salat:

100 g Feldsalat	2 EL Kürbiskerne	1/2 Apfel
1 kleine Schalotte	4 EL Apfelbalsamico	1/2 TL mittelscharfer Senf
1 Prise Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker	6 EL Natives Rapsöl
1 EL Butter		

Den Backofen auf 160 Grad Umluft (Gas Stufe 3) vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. In 2 EL Butter und etwas Gemüsefond weich dämpfen (nicht bräunen). Durch eine Kartoffelpresse drücken. 1 EL Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl einrühren und unter Rühren die Milch dazugeben und kurz aufkochen zu einer Bechamel. Eier, Bechamel und Bergkäse in die Kartoffelmasse rühren, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Den Majoran waschen, trocken schütteln, fein schneiden und unterheben. Die Masse in gebutterte Förmchen gießen. Im vorgeheizten Backofen im warmen Wasserbad bei 160 Grad Umluft stocken lassen. Wenn eine Nadel in die Mitte gestochen wird, und keine flüssige Masse mehr daran klebt, ist der Flan fertig. Das dauert je nach Größe der Förmchen zwischen 30 und 50 Minuten. Den Feldsalat waschen und trocken schütteln. Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Den Apfel mit Schale in 0,5 cm kleine Würfel schneiden. Für die Vinaigrette die Schalotte schälen und fein würfeln. Apfelbalsamico, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker in einer kleinen Schüssel mit einer Gabel vermischen, die fein geschnittene Schalotte dazu geben und alles verrühren. Zum Schluss unter Rühren das Öl einfließen lassen. In der Butter die Apfelstücke mit den Kürbiskernen kurz in einer Pfanne farblos anschwanken. Die Vinaigrette mit dem Feldsalat mischen. Den Salat und die Apfel-Kürbiskern-Mischung auf 4 Teller verteilen. Den Flan aus dem Förmchen nehmen und zu dem Salat auf den Teller setzen.

Flora Hohmann 08. Januar 2013