

Erbsen-Flan mit Kartoffeln und Kräuterschaum

Für 4 Personen

Für den Erbsen-Flan:

250 g frische Erbsen	Salz	2 EL Butter
1 Zwiebel	1 Stiel glatte Petersilie	2 Stiele Minze
150 g Sahne	2 Eier	

Für die Kartoffeln:

1 Kartoffel 60 g, mehlig.	100 g Mehl (405)	75 ml heißes Wasser
Salz	500 ml Frittieröl	

Für den Kräuterschaum:

1 Schalotte	100 ml Weißwein	2 EL Weißweinessig
3 Stiele Estragon	1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Kerbel
Salz	Pfeffer	4 Eigelb

Die Erbsen in einem Topf mit Salzwasser 2-3 Minuten kochen, anschließend abgießen und abtropfen lassen.

Währenddessen pro Person ein Förmchen für den Flan (ca. 150 ml Inhalt) mit etwas Butter ausfetten.

Die Zwiebel schälen und fein schneiden.

Petersilie und Minze abrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und kleinschneiden.

Etwas Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Die Erbsen dazugeben und mit etwas Salz würzen. Die Sahne und die Kräuter zu den Erbsen geben.

Das Ganze kurz aufkochen, dann mit dem Stabmixer grob pürieren und abkühlen lassen.

Für die soufflierten Kartoffeln die Kartoffel mit Schale in einem Topf mit Wasser kochen, bis sie ganz weich ist. Danach die Kartoffel vorsichtig abschütten und noch heiß pellen.

Die Kartoffel kurz ausdampfen lassen und mit dem Gummischaber durch ein Haarsieb streichen.

Die Kartoffelmasse nun endgültig auskühlen und trocknen lassen.

Für den Kräuterschaum Schalotte schälen, fein schneiden und mit Weißwein und Essig in einen Topf geben und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen. 9. In der Zwischenzeit Estragon, Petersilie und Kerbel abrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die eingekochte Flüssigkeit mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Reduktion etwas abkühlen lassen.

Den Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Eier mit dem Schneebesen kräftig unter die Erbsenmasse rühren.

Anschließend die Masse in die gefetteten Förmchen füllen und diese in eine flache Auflaufform stellen. In die Auflaufform soviel Wasser gießen, dass die Förmchen bis zu zwei Drittel im Wasser stehen. Die Förmchen in der Auflaufform in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 20-30 Minuten stocken lassen.

Sobald die Kartoffelmasse trocken und kalt ist, Mehl, heißes Wasser und 1 Prise Salz zugeben und alles zu einem elastischen glatten Teig kneten.

In einem Topf oder einer Fritteuse das Frittieröl oder -fett erhitzen.

Den Teig dünn ausrollen und zu Kreisen von ca. 6 cm Durchmesser ausstechen. Die Kreise vorsichtig in das heiße Fett gleiten lassen.

Dabei sofort mit einem Löffel flüssiges Fett über die obere Seite der Teigkreise schöpfen. Sobald sich der Kartoffelteig aufgebläht hat, den Teigballon vorsichtig im Fett wenden, sodass er rundum zart bräunt. Die Teigkreise nach und nach ausbacken.

Die soufflierten Kartoffeln mit einer Schöpfkelle aus dem Fett heben, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

fen lassen und salzen.

Die abgekühlte Reduktion für den Kräuterschaum in einen Schlagkessel geben. Eigelbe zugeben und über dem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Servieren die Kräuter untermischen.

Den Erbsenflan auf Teller stürzen, mit Kartoffel-Ballons und Kräuterschaum anrichten.

Sören Anders am 28. Mai 2021