

Warmer Sbrinz-Flan mit Feigensenf-Vinaigrette



Zutaten

Für 4 Personen

1 EL weiche Butter
2 Zweige Thymian
3 Eier
1 Eigelb
150 g Crème Fraîche
150 g frisch geriebener Sbrinz AOC
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Prise edelsüßer Paprika

Vinaigrette:

1 kleine Zwiebel
20 g Rucola
2 EL Sandro Vanini Mostarda Purée Feigen
3 EL Maille Weissweinessig
2 EL Wasser oder Bouillon
2 EL Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
3 - 4 Feigen

Zubereitung

4 Souffléförmchen grosszügig ausbuttern und kühl stellen. Den Backofen auf 140 °C vorheizen.

Den Thymian abzupfen und fein hacken. Thymian, Eier, Eigelb und Crème Fraîche glatt rühren. Dann den Sbrinz beifügen, alles gut mischen und mit Salz, Pfeffer sowie Paprika würzen. In die vorbereiteten Förmchen füllen und diese mit Alufolie decken.

Die Förmchen in eine Gratinform stellen und mit kochendem Wasser umgiessen, so dass sie zur Hälfte im Wasserbad stehen. Die Flans im 140 °C heissen Ofen etwa 30 Minuten garen, bis sie fest sind. Aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Rucola ebenfalls fein hacken. Zwiebel, Rucola, Mostarda Purée Feigen, Essig, Wasser oder Bouillon sowie Olivenöl miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Stielansatz der Feigen entfernen und in Schnitze schneiden.

Die Käseflans auf Teller stürzen, die Feigen dazu anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln.



Haecky Import AG