

Grüner Spargelflan mit Peperonitatar

Mengenberechnung: 4 Personen

Zutaten Spargelflan

500 g grüner Spargel
2 Zwiebeln
2 EL Butter
Salz
Bio-Zitronenschale
2 Eier (Grösse M)
4 EL Rahm
3 EL Parmesan
1 Prise Chilipulver

Zutaten Paprikatatar

1 rote Peperoni
Salz | 1 Stück frischer Ingwer (ca. 1cm)
1 EL Balsamico Bianco oder Apfelessig
½ TL Paprikapulver
2 EL Raps- oder Olivenöl

Zubereitung Spargelflan

1. Spargel waschen, Enden abschneiden, falls nötig unterer Teil schälen.
2. Spargelköpfe abschneiden und die Stangen in ca. 2 cm lange Stücke schneiden.
3. Zwiebeln schälen und klein würfeln. Den Backofen auf 170°C vorheizen.
4. Butter in einer Pfanne schmelzen und einen kleinen Rest zurückbehalten, Zwiebeln und Spargel hinzufügen und kurz andünsten. 2 EL Wasser dazu geben, Spargel salzen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten weich dünsten. Abkühlen lassen, dann fein pürieren.
5. Zitronenschale fein hacken, das Spargelpüree mit Eiern, Rahm und Parmesan verrühren. Zitronenschale untermischen und die Masse mit Salz und Chili abschmecken.
6. Hitzebeständige Förmchen mit übriger Butter austreichen und mit Spargelmasse füllen. Förmchen in eine ofenbeständige Form stellen und so viel heisses Wasser in die Form giessen, dass die Förmchen etwa zur Hälfte darin stehen.
7. Flans im Ofen (unten, Umluft 150°C) ca. 30 Minuten backen. Aus dem Wasser heben, lauwarm abkühlen lassen.

Zubereitung Peperoni

1. Peperoni waschen, putzen und klein würfeln.
2. Mit 1 EL Wasser und Salz in einem Topf zugedeckt bei schwacher Hitze 2-3 Minuten dünsten.
3. In eine Schüssel umfüllen. Ingwer schälen und sehr fein hacken (oder reiben). Mit Essig, Salz, Paprikapulver und Öl zu den Paprikawürfeln geben, durchrühren.

Anrichten

Flan mit einem Messer vom Rand der Form lösen und vorsichtig auf Teller stürzen.
Paprikatatar daneben anrichten. Wer mag, reicht Brot oder knuspriger Toast dazu.