

# Kürbis - Flan mit Saisonsalat und Trockenfleisch



Vorspeise für 4 Personen

## Einkaufsliste

250 g Kürbisfleisch netto  
3 Eier  
1 dl Rahm  
50 g Reibkäse  
50 g geriebene Mandeln  
1 EL Peterli, fein gehackt  
1 TL Curry  
Salz, Pfeffer, Muskat  
Butter  
Trockenfleisch  
Salat nach Wahl

## Vorbereiten

Kürbisfleisch rüsten und in dünne Scheiben schneiden  
(Gewicht nach Rezept ohne Abschnitte, netto in Schale)  
Eier aufquirlen und mit Rahm vermischen  
Peterli fein hacken  
Salat waschen und Rüsten  
Ev. Trockenfleisch schneiden

## Zubereiten

Kürbisfleisch in gelochter Schale im Dampfgarer bei 100°C 7 Min. garen und anschliessend auskühlen lassen.  
Die abgekühlten Kürbisstücke zusammen mit den aufgequirlten Eiern und dem Rahm in einem hohen Becher pürieren.  
Die Masse mit 1 TL Curry, sowie mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen (Probieren, dabei darauf achten dass die Gewürze erst nach einer gewissen Zeit ihre Wirkung entfalten)  
Fein gehackter Peterli, Reibkäse und geriebene Mandeln dazugeben und alles gut durchmischen.  
Glasförmchen von ca. 2dl Inhalt mit wenig Butter einreiben und die Kürbismasse gleichmässig verteilen.  
Förmchen auf eine gelochte Schale legen und  
Im Steamer oder Dampfgarer ca. 15 Minuten bei 96°C garen und anschliessend noch ein paar Minuten nachgaren lassen.  
Vor dem Servieren etwas auskühlen lassen  
Mit Salat und Trockenfleisch garnieren.  
Flans können auch einige Stunden vorher vorbereitet werden und vor dem Servieren 1-2 Minuten bei 95°C regeneriert werden.