

Kartoffeln Rezepte

Karottenflan mit Roquefort

Anzahl: 4 Personen Kategorie: Gemüsegerichte

500 g	Karotten	1	Essl. Zitronensaft
2	Stangen Sellerie	1	Teel. Butter
100 g	Roquefort	1	Bund Rucola
	-(1)		-(ersatzweise Salat
1	Pk. Sahne		-oder Brunnenkresse)
2	Eier	100 g	Sahne
1	Prise Ingwer	50 g	Roquefort
	Pfeffer		-(2)
	Meersalz	1	Essl. Zitronensaft

Karotten schälen, waschen und in Stücke, die Selleriestangen in Scheiben schneiden. In etwas Wasser in 12 bis 15 Minuten gar dünsten. Abtropfen lassen, dann im Mixer pürieren. Das Gemüsepüree mit dem zerdrückten Roquefort (1), Sahne und Eiern verrühren. Mit Ingwer, Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken. Die Masse in gut ausgebutterte, feuerfeste Förmchen verteilen. Im heissen Wasserbad (Wasser in die tiefe Bratpfanne im Backofen geben und die Förmchen vorsichtig hineinstellen) im Backofen bei 200 Grad 30 bis 35 Minuten stocken lassen.

In der Zwischenzeit den Rucola, den Salat oder die Brunnenkresse putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Aus Roquefort (2), der Sahne und dem Zitronensaft eine pikante Sauce bereiten und im Mixer zusammen kurz durchmischen. Die Karottenflans rundherum am Rand von den Formen lösen. Dann vorsichtig auf den Teller stürzen. Mit Rucola umlegen und mit der Sauce servieren