



Rote Bete Flan mit Wasibi-Sabayon

Zutaten für 6 Portionen

Rote Bete Flan

- 1 Schalotte
- 500g rote Bete (netto)
- 20g Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat
- 2 Eier
- 1 Eigelb
- 100 ml Sahne

Sabayon

- 2 Eigelb
- 1/8 l Kalbsfond
- Salz
- 1 TI Noilly Prat
- 1 TI Zitronensaft
- 1 TI Wasabipaste

Rote Bete schälen und würfeln. Schalotte fein würfeln. Schalotte in Butter glasig andünsten und Rote Bete zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Ca. 4 El Wasser zugeben und Rote Bete bei milder Hitze ca. 25 Min. garen.

Sechs Souffléformen (100 ml) mit Butter ausstreichen (Man kann auch Kaffeetassen nehmen).

Eier mit Eigelb verrühren. Sahne aufkochen. Backrohr auf 200 Grad vorheizen.

Rote Bete mit Stabmixer pürieren, erst kochende Sahne einarbeiten, dann die Eier.

Masse in die Formchen füllen in die Saftpfanne in das Backrohr stellen, heißes Wasser angießen und den Flan 25 Min. garen.

Sabayon

2 Eigelb mit dem Kalbsfond im Wasserbad dicklich aufschlagen. Mit Salz, Noilly Prat, Zitronensaft und 1 TI Wasabi würzen.

Den Rote Bete Flan aus den Formen auf angewärmte Teller stürzen und mit Wasibi-Sabayon servieren. Dazu Baguette.

Weinempfehlung: TRIE Günter Triebaumer, zb Albert Gellmann, Burgenlandcuveé Hans Nittnaus. (Alle bei ca. 16 Grad trinken)