

Rote Bete Flan mit Waldorfsalat



Zutaten:

für 4 Personen

FLAN

0,4 kg Rote Beete

Salz & Pfeffer

2 Eier

40g Parmesan oder Grana Padano

1TL Speisestärke

WALDORFSSALAT

500g Knollensellerie

60g Walnußkerne

40g Mayonaise

60g Creme Fraiche oder Sauerrahm

Salz & Pfeffer

2EL Walnußöl

1 säuerlicher Apfel

2EL Zitronensaft

Außerdem:

4 ofenfeste Förmchen á 150ml Inhalt

Butter & Griess für die Förmchen

Zubereitung:

Schritt 1

Rote Bete waschen, alle auf ein großes Stück Alufolie legen, salzen und fest einwickeln.

Im Backofen auf der 2. Schiene bei 180°C in 1,5h garen.

Förmchen einfetten & mit Grieß ausbröseln.

Schritt 2

Für den Waldorfsalat Sellerie putzen, schälen und längs in dünnen Scheiben schneiden oder hobeln. Selleriescheiben in feine Streifen schneiden. Nüsse in der Pfanne kurz rösten, abkühlen lassen und grob hacken. Mayo & Creme Fraiche in einer Schüssel verrühren, mit Salz & Pfeffer würzen. Sellerie, Nüsse und Walnußöl unterrühren.

Den ungeschälten Apfel erst kurz bevor der Flan fertig ist grob reiben und in den Selleriesalat geben. Zitronensaft unterrühren.

Schritt 3

Rote Bete auswickeln, abkühlen lassen und schälen (Handschuhe!)

Klein schneiden und in einem hohen Gefäß fein pürieren. Mit Salz & Pfeffer würzen.

Eier trennen und die Eigelbe mit dem geriebenen Käse unter die Rote Bete Masse rühren, Stärke zum Schluss kurz unterrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steifschlagen, und unter die Masse heben.

... in die Förmchen füllen und im Wasserbad im vorgeheizten Backofen bei 180°C auf der untersten Schiene 35-40min garen (in den letzten 5-10min eventuell mit Backpapier abdecken).

Schritt 3

Flans vorsichtig aus der Form lösen, stürzen und mit dem Waldorfsalat servieren.