

Rezept

Spargelflan mit Orangensabayon

Ein Rezept von Spargelflan mit Orangensabayon, am 25.04.2024

Zutaten

500 g weißer Spargel	Salz
1 TL Zucker	2 Eier
125 g Sahne	weißer Pfeffer
1 EL Butter	1 große unbehandelte Orange
2 Eigelbe	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 FÖRMCHEN (JE 150 ML INHALT) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Spargel waschen, putzen, schälen. 2 l Wasser mit Salz und Zucker erhitzen, Spargel 15-20 Min. darin kochen. Den Backofen auf 150° vorheizen. Spargel aus dem Topf heben. Die Spargelspitzen abschneiden und in wenig Sud beiseite stellen. Die Stangen klein schneiden und mit 1-2 EL Sud pürieren.
2. Die Eier mit Spargelpüree und der Sahne mischen. Kräftig salzen und pfeffern. Förmchen mit der Butter fetten und die Masse einfüllen. Die Formen in die Fettpfanne des Backofens stellen, seitlich fingerhoch heißes Wasser angießen. Die Flans im Ofen (Mitte, Umluft 130°) 35-40 Min. garen.
3. Inzwischen die Orange waschen und mit dem Zestenreißer Schalenstreifen abziehen. Orange auspressen. Für die Sauce 10 Min. vor Ende der Garzeit die Eigelbe mit dem Orangensaft über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen dick und schaumig schlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spargelspitzen im Sud erwärmen.
4. Die Flans auf Teller stürzen. Mit der Sabayon umgießen, die Spargelspitzen dazu anrichten und die Orangenschale darüber streuen.