

Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2018»

Käseflan mit Randensalat

Rezept von Katrin Kissling

für 4 Personen

Randensalat

- 150g rohe, rote Randen
- 150g Chioggia-Randen
- 2 TL Preiselbeeren aus dem Glas
- 1 TL körniger Senf
- 2 EL Apfelessig
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Baumnussöl
- Salatblätter für Garnitur, gewaschen
- 1 Handvoll Nüsslisalat, gewaschen

Die Randen waschen und im Dampfkochtopf 20-30 Minuten knapp weich kochen.
Die Preiselbeeren mit einer Gabel zerdrücken und mit Senf, Apfelessig, Salz und Pfeffer verrühren.
Das Baumnussöl zugeben und kräftig schlagen.
Die noch warmen Randen schälen, in dünne Scheiben schneiden und jede Sorte getrennt mit der Sauce vermischen. Mind. 30 Min. stehen lassen.

Käseflans

- 1 Ei
- 2 Eigelb
- 100g saurer Halbrahm
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss, frisch gemahlen
- 150g Greyerzer, rezent, fein gerieben
- 2 Eiweiss
- 1 Prise Salz
- wenig Schnittlauch, geschnitten

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. 4 ofenfeste kleine Formen gut mit Butter austreichen. Eine grosse feuerfeste Form vorbereiten.

Ei und Eigelbe zusammen mit dem Sauerrahm in eine Schüssel geben, verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Greyerzer zugeben und mischen. Eiweiss und Salz mit dem Handmixer steif schlagen. Eischnee auf die Ei-Käsemasse geben und locker unterziehen.

Die Masse in die vorbereiteten Förmchen füllen. Die Förmchen in die ofenfeste Form stellen. Mit kochendem Wasser angiessen, so dass die Förmchen etwa zur Hälfte im Wasserbad stehen.

Die Flans sofort in den Backofen schieben und bei 150 Grad ca. 30 Minuten backen. Die Form aus dem Backofen nehmen und die Flans 5-10 Minuten ruhen lassen.

Anrichten

Den Käseflan mit einem Messerrücken vom Rand der Förmchen lösen und auf die Vorspeiseteller stürzen, dann mit Schnittlauch bestreuen. Je ein Blatt Kopfsalat dazu anrichten. Den Randensalat darauf anrichten und je ein Nüsslisalatbouquet dazu legen.