AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
gross	45 Min.	Herbst	Italien

SPINATFLAN MIT FONDUTA



Rezept: Rudolf Trefzer. I Sapori del Piemonte. AT-Verlag 2000 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Der Flan wird im Piemont serviert, meist mit einigen hauchdünnen Trüffelscheiben. Die Käsecreme, der Fonduta, wird dort mit Fontinakäse zubereitet. Als Ersatz eignen sich andere schmelzbare Käsesorten, die jedoch nicht zu würzig sein dürfen. Ein Rezept für grössere Tischrunden.

ZUTATEN (10 PERSONEN)

500 g	Spinat	400 g	Fontinakäse
25 g	Butter	4 dl	Vollmilch
25 g	Weissmehl	40 g	Butter
2.5 dl	Vollmilch	4	Eigelb
4	Ei	1 Pr	Muskatnuss
25 g	Parmesan		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Den Käse in Scheiben schneiden. Mind. 2 Std. in Milch einweichen.
2. Spinat waschen. In wenig Salzwasser weich dämpfen, abtropfen lassen und im Mixer klein hacken.
3. *Béchamelsauce* zubereiten.
4. Ofen auf 150° C vorheizen. In einer Schüssel den Spinat, die Béchamelsauce, die verquirlten Eier und den Parmesan gut verrühren. Abschmecken.
5. Eine rechteckige Terrinenform ausbuttern. Die Flanmischung einfüllen. Bedecken und im Wasserbad 90-120 Min. stocken lassen.
6. Für Käsesauce fügen wir der Käse-Milch-Mischung das Weissmehl hinzu und lassen sie bei minimaler Temperatur schmelzen, dabei rühren wir die Masse mit einem hitzebeständigen Gummischieber.
7. Butter in Stückchen einrühren. Die Eigelbe einzeln einarbeiten bis eine sämige Creme entstanden ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
8. Den Spinatflan auf eine Platte stürzen. Fonduta auf vorgewärmte Teller geben und Scheiben des Flans drauflegen.