SPARGELFLAN MIT GESCHMOLZENEM GORGONZOLA



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

12 Punte di asparagi verdi lessate (Grüne Spargelspitzen „natur“, gegart) - U71X
30 g Grancrema di asparagi (Grancrema mit Spargeln) - KM1
50 g Grancrema di Gorgonzola D.O.P. (Grancrema mit Gorgonzola g.U.) - KF1X

Zutaten

20 g Parmesanwaffel
30 ml Frische Sahne
10 g Parmesan
30 g Eier

Zubereitung

Zutaten pro Portion
In eine Schüssel geben wir die Grancrema di Asparagi, die Eigelbe, die Sahne und den geriebenen Parmesan. Wir vermengen alles mit dem Schneebesen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Wir geben das zu Schnee geschlagene Eiklar dazu und vermengen alles vorsichtig, damit der Schnee nicht zusammenfällt. Jetzt ist die Masse gleichmäßig verrührt und wir geben sie in einen Krug. Wir befüllen die Papierförmchen, die wir zuvor mit Butter eingestrichen haben. Nun lassen wir den Flan 30 Minuten lang bei 140 °C im Ofen backen. Wir gießen den geschmolzenen Gorgonzola auf den Tellerboden, lösen den Flan aus dem Förmchen und setzen ihn in die Mitte. Mit einer Parmesanwaffel und zwei Spargelspitzen garnieren wir den Teller. Zuletzt aromatisieren wir das Gericht durch Räuchern. Unser Gericht ist fertig.

Verarbeitung ohne Gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)