

# Gratinierter Spargel - Flan mit Erdbeer Chutney

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Spargeln mit süßem Erdbeer Chutney, geht das zusammen ? Sie werden überrascht sein!

## Zutaten

- Für den Flan:
- 300 g weißer Spargeln, geschält, gekappt, in dünnen Scheiben
- 200 ml Wasser
- 1 Tl Zucker
- 1 Tl Butter
- Salz
- 300 ml Sahne
- 6 Eigelb
- 150 ml Milch
- Muskatnuss, etwas frisch geriebene
- 5 - 6 El brauner Zucker zum karamellisieren
- Für das Erdbeer Chutney:
- 250 g frische Erdbeeren, gezupft, gewaschen, in Würfeln
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 2 El Olivenöl
- 2 El Zucker
- 50 ml Himbeer Essig, ersatzweise weißer Balsamico
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Spargel - Flan:

## **Schritt2**

300 g Spargelscheibchen in dem Wasser mit der Butter 3 - 4 min. köcheln, nicht zu weich werden lassen.

## **Schritt3**

Danach auf einem Küchensieb abschütten, den Fond auffangen. Den Spargel in einem hohen Mixbecher geben, die Sahne zufügen und mit dem Stabmixer pürieren.

## **Schritt4**

Den Spargelfond mit der Milch mischen, mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas geriebener Muskatnuss würzen, mit dem gemixten Spargel gut verrühren.

## **Schritt5**

In die "ausgebutterten" Portionsförmchen, ersatzweise Kaffee Tassen füllen.

## **Schritt6**

In einen ausreichend großen Topf stellen und 2 cm hoch mit heißem Wasser aufgießen.

## **Schritt7**

Mit Alufolie abdecken, ab auf die unterste Schiene des auf 140 ° C vorgeheizten Backofen. 35 - 40 min. garen, heraus nehmen, auskühlen lassen.

## **Schritt8**

Das Erdbeer Chutney:

## **Schritt9**

Die Zwiebeln in Olivenöl glasig anschwitzen, den Zucker darüber geben und bei mäßiger Hitze unter ständigem Rühren hellbraun karamellisieren lassen.

## **Schritt10**

Mit Essig ablöschen, etwas los kochen und die Erdbeer Würfel dazu geben.

## **Schritt11**

Leise bei geöffnetem Deckel köcheln lassen, bis eine Konfitüren ähnliche Konsistenz erreicht ist; dabei reichlich rühren.

## **Schritt12**

Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer aus der Mühle abschmecken, auskühlen lassen.

## **Schritt13**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt14**

Unmittelbar vor dem Servieren mit dem braunen Zucker und mit einem Haushalts Bunsenbrenner oder sehr heißem Backofengrill karamellisieren, mit dem Erdbeer - Chutney servieren.

#### **Schritt15**

Drum herum ev. noch einige marinierte Frisée Blättchen garnieren.

#### **Schritt16**

#### **Schritt17**

#### **Schritt18**

#### **Schritt19**

**Rezeptart:** Kalte Vorspeisen **Tags:** leicht, sommerrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gratinierter-spargel-flan-mit-erdbeer-chutney/>