

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/>