Karottenflan

Rezept f. 4 Personen aus Pauli. Leicht abgeändert.

# Zutaten

Sauce  Weitere Zutaten

|  |  |
| --- | --- |
| 5g | Butter |
| 400g | Karotten, geschält |

|  |  |
| --- | --- |
| 5g | Butter |
| 10g | Weissmehl |
| 60g | Vollmilch |
| Salz, Pfeffer, Muskatnuss |

|  |  |
| --- | --- |
| 60g | Vollrahm |
| 85g | Vollei |
| Salz, Pfeffer |

Vorbereitungen

Timbales-Förmchen (150g Inhalt) mit Butter ausstreichen.

Karotten in 5mm dicke Scheiben schneiden, im Drucksteamer garen und ausdämpfen lassen. Mit Butter und Weissmehl einen Roux herstellen und erkalten lassen.

# Zubereitung

Vollmilch erhitzen und unter Rühren zum kalten Roux geben und aufkochen; abschmecken und kurz sieden lassen.

Gedämpfte Karotten, Vollrahm, Béchamel-Sauce und Vollei im Mixer fein pürieren.

Masse abschmecken und in die Timbales füllen.

Mit Folie gut zudecken und im Steamer bei 85°C ca 50-60 min pochieren.

Herausnehmen und stürzen.