

# Möhren-Flan mit Gorgonzola-Soße

**Für zwei Personen**

**Für den Möhrenflan:**

400 g Möhren	1 Ei	100 ml Sahne
150 ml Gemüsefond	50 g Butter	Currypulver, Zimt
Zucker, Salz, Pfeffer		

**Für die Gorgonzolasauce:**

100 g frischer Gorgonzola	1 frisches Lorbeerblatt	1 Ei
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	250 ml Sahne	1 Muskatnuss
Pfeffer, Salz		

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und das Blech für das Wasserbad mit heißem Wasser gefüllt in den Backofen stellen. Die Möhren von den Enden befreien, schälen und würfeln. Mit einer Prise Salz, einer Prise Zucker, Curry und einem kleinen Stückchen Butter in die Schmorpfanne geben und andünsten. Gemüsefond dazugeben und Möhren weich garen. Die Restflüssigkeit abgießen und die weichen Möhren in den Mixer geben. Mit Zimt, Currypulver, Salz und Pfeffer würzen und das Ei sowie einen Teil der Sahne dazugeben und mixen. Je nach Konsistenz nach und nach die Sahne dazugeben. Die Förmchen einfetten und die Möhrenmasse auf die Förmchen verteilen. Diese für 20 Minuten in das heiße Wasserbad im vorgeheizten Ofen stellen. Für die Sauce die Sahne erhitzen und den Gorgonzola in Stücke schneiden. Den Gorgonzola in der heißen Sahne schmelzen. Etwas Salz und das Lorbeerblatt zugeben. Wenn der Käse geschmolzen ist, die Sauce bis kurz unter den Siedepunkt erhitzen. Das Ei trennen und das Eigelb mit einem Teil der heißen Sauce in einer Tasse verquirlen. Anschließend die Sauce damit abbinden. Sie darf nicht kochen. Die Möhrenförmchen auf vorgewärmte Teller stürzen und die Gorgonzolasauce noch einmal durch ein Sieb geben. Den Möhrenflan mit Gorgonzolasauce auf Tellern anrichten, mit frischem Koriander und etwas Muskatnuss garnieren und servieren.

Gabriele Lönne am 16. Dezember 2014