



FLAN AU CAMEL MIT GRANATAPFEL-BIRNEN



Für 4 Personen

ZUTATEN

für den Flan:

200 ml Vollmilch
50 g Sahne
½ Vanilleschote
80 g Zucker
50 g heißes Wasser
1 Ei (M)
2 Eigelbe (M)
1 Prise Salz
etwas weiche Butter
für die Förmchen

für die Birnen:

2 mittelgroße, reife Birnen
100 ml reiner Granatapfelsaft
40 g heller Rohrzucker
½ Sternanis
½ Zimtstange
1 Prise Salz
4 EL Granatapfelkerne

ZUBEREITUNG

Birnen halbieren, schälen und das Kerngehäuse entfernen. Halbierete Birnen mit den restlichen Zutaten in einem Vakuumbbeutel geben, auf Stufe 2 vakuumieren. Auf Einschubhöhe 2, 30 Minuten bei 85 °C Sous vide garen. Beutel mit den Birnen in den Kühlschrank legen.

Vanilleschote längs halbieren und das Mark vorsichtig mit einem Messerrücken auskratzen. Milch, Sahne, Vanillemark und -schote in einem Topf aufkochen, auf dem ausgeschalteten Induktionsfeld 10 Minuten ziehen lassen.

Tassen mit Butter auspinseln und in einen kleinen gelochten Garbehälter stellen. In einer Pfanne 50 g Zucker (Stufe 6) hell bis mittelbraun karamellisieren. Sofort heißes Wasser dazu gießen. Achtung: Es kann spritzen! Karamell unterrühren lösen und sirupartig einkochen. Sofort auf die Tassen verteilen.



FLAN AU CAMEL MIT GRANATAPFEL-BIRNEN

ZUBEREITUNG

außerdem:

4 hitzefeste Kaffeetassen
(150-200 ml Inhalt)

Restlichen Zucker mit Ei, Eigelben und einer Prise Salz mit dem Schneebesen verrühren. Vanilleschote aus der Milch entfernen, Vanillemilch nochmals erhitzen. Heiße Milch unter die Eier rühren und die Masse auf die Tassen verteilen. Diese mit hitzebeständiger Klarsichtfolie abdecken.

Auf Einschubhöhe 2, bei Dampfgarstufe 80°C, ca. 30–40 Minuten garen. Die Garzeit hängt von der Größe und Dicke der Förmchen ab. Die Oberfläche sollte in der Mitte noch leicht beweglich sein. Flans aus dem Ofen nehmen, nach ca. 10 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren den Flan mit einem Messer vom Tassenrand und auf Teller stürzen mit den Granatapfelbirnen und -kernen servieren.