Melonen-Clafloutis pikant

Clafloutis so ist etwas zwischen einer Omlette und einem Auflauf und wird aus einem flüssigen Eierteig gebacken. Die klassische Version stammt aus dem französischen Limousin und wird dort zumeist in einer süssen Version mit Kirschen gebacken. Clafoutis mit süsser Melone als Einlage und zudem pikant gewürzt ist eine eher exotische Variante, die aber als lauwarme oder leicht gekühlte Vorspeise oder als Aperohäppchen serviert in der heissen Jahreszeit bestimmt gut ankommt.

Zutaten (2-3 Vorspeisen)

1	kleinere, süsse Melone
2	Eigelb
1,5dl	Vollrahm
15g	Kartoffelstärkemehl (oder Maizena)
1dl	Wasser
1/4Tl	Koriander gemahlen
1El	Bratbutter
	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Bratbutter schmelzen und eine Gratinform damit ausstreichen. Eingebutterte Gratinform in den Kühlschrank stellen, bis die Butter fest wird. Nochmals einbuttern und wieder in den Kühlschrank stellen. Damit gibts eine dicke Butterschicht, auf der die Eiermasse bestimmt nicht anklebt.

Melone in Schnitze schneiden und die Kerne entfernen. Schale wegschneiden und die Schnitze in ca. 1-2cm grosse Würfel schneiden.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen. Die Melonenwürfel zugeben und 3-4 Minuten scharf anbraten, dabei einmal wenden. Melonenwürfel zum trocknen auf ein

Küchenpapier geben und auskühlen lassen.

Ofen auf 180° vorheizen.

Eigelbe mit dem Rahm verquirlen. Kartoffelstärke mit dem Schwingbesen in das Wasser einrühren, damit keine Knollen entstehen. Kartoffelstärke ins Ei-Rahmgemisch einrühren. Mit Koreander, Salz und Pfeffer würzen.

Melonenstücke in die Gratinform geben und mit dem Guss übergiessen. Clafloutis im unteren Drittel in den Ofen einschieben und 35-40 Minuten backen.

Cafloutis aus dem Ofen nehmen und ca. 15 Minuten auskühlen lassen. Auf einen Teller hieven und weiter auskühlen lassen. Eventuell im Kühlschrank leicht ankühlen.