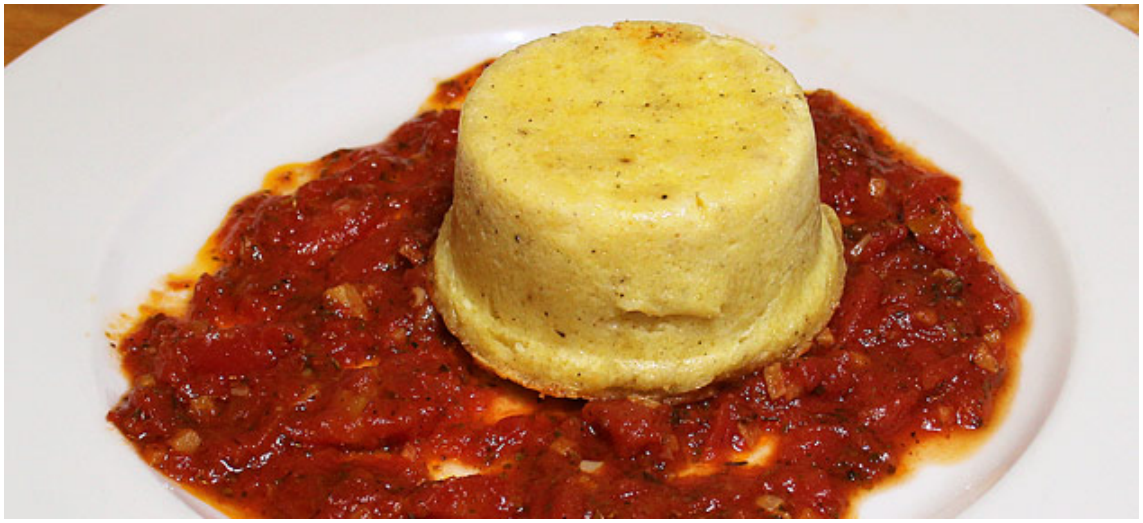

Käseflan mit Greyerzer auf Pelatisauce

Dieser Käseflan kommt zwar nicht so luftig wie ein Käsesoufflee daher, aber er ist trotzdem ganz schön fluffig und dabei einfacher und gelingsicherer als dies bei einem Souflee der Fall ist. Der fein geraffelte Käse wird mit etwas Mehl und Ei gebunden und damit die Masse nicht "käsig" wird, kommt der Flan im Wasserbad in den Ofen. Gut geeignet für die Flans sind rezenter Greyerzer, junger Parmesan oder Sbrinz. Angerichtet wird der Käseflan auf einer, mit viel Kräutern gewürzten, groben Tomatensauce mit Pelatis.

Zutaten (2 Stück)

```
100g   Greyerzer
2      Eigelb
2      Eiweiss
20g    Tafelbutter
50g    Sauerrrahm
20g    Mehl
       Salz, Pfeffer und Muskatnuss

2 Eier sind etwas reichlich bemessen, sie würden auch für 150g
Käse reichen.

Sauce:
1     grosse Knoblauchzehe
2Tl   Rosmarin, getrockknet, grob gemahlen
1Tl   Majoran getrocknet
1Tl   Thymian getrocknet
1     kleine Dose Pelati (230g)
1     Prise Zucker
      Salz und Pfeffer
      Bratbutter
```

Zubereitung

Ofen mit einem Wasserbad auf 140° vorheizen.

Greyerzer fein reiben. Zusammen mit dem Eigelb und der, in kleine Stücke geschnittenen, Butter mit einer Gabel intensiv vermischen bis die Butterstücke nicht mehr sichtbar sind.

Sauerrahm und Mehl untermischen. Mit Pfeffer, Muskatnuss und wenig Salz würzen.

Zwei Cocottes gut mit Butter ausstreichen.

Sobald das Wasserbad heiss ist (wenn sich Luftbläschen am Boden bilden), Eischnee mit einer Prise Salz schaumig schlagen und unter die Käsemasse heben. Dabei nur gerade solange mischen, bis der Eischnee einigermassen gut verteilt ist.

Masse in die Cocottes füllen und im Wasserbad im unteren Drittel in den Ofen einschieben. 40 Minuten garen lassen.

Diese Zeit reicht gut aus, um die Sauce zuzubereiten:
Knoblauch fein hacken und in Bratbutter sanft andünsten. Kräuter zwischen den Fingern zerreiben und zugeben. Ca. 3 Minuten leicht dünsten.

Pelati grob hacken und mit dem Saft zugeben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und gut 10 Minuten köcheln lassen (bis die Flans gar sind).

Sauce auf vorgewärmten Tellern zu Spiegeln anrichten. Cocottes aus dem Wasserbad nehmen, Rand mit einem Messer ablösen und die Flans auf die Sauce legen.

Eischnee unterziehen

Knoblauch und Kräuter für die Sauce