



FLAN MIT SAFRAN- AROMA UND EINEM ORANGEN-PECAN-SÖSSCHEN

Ein Rezept für 6 Personen

FLAN:

5 dl Milch
Zeste von einer Orange
3 Eier
2 Eigelb
100 g Zucker
20 Safranfäden

PECANNUSSÖSSCHEN:

24 Pecannüsse
70 g Zucker
2 dl frischer Orangensaft
Saft einer Zitrone
2 Esslöffel Cointreau

Die Milch mit der hauchdünn abgeschälten Orangenschale (Zeste) aufkochen, das Pfännchen zur Seite ziehen, alles 10 Minuten durchziehen lassen.

Eier, Eigelb und Zucker aufschwingen, die heisse Milch unter heftigem Schlagen mit einem Schwingbesen unter-

mischen, durch ein Sieb zurück in die Pfanne geben, die Safranfäden zugeben, etwas ziehen lassen, dann die Masse in 6 Flanförmchen füllen.

Diese in einem Wasserbad im Ofen bei 150 Grad in 40 Minuten kochen. (Nicht zudecken!)

Für das Sösschen den Zucker zu einem hellen Caramel schmelzen, den Orangensaft zugeben, den Caramel damit auflösen, den Zitronensaft untermischen und die hauchdünne Orangenzeste, die ganzen Nüsse untergeben. Alles nun auf die Hälfte reduzieren (etwa 5 Minuten), den Cointreau untermischen und alles erkalten lassen.

SERVIERT WIRD:

Die erkalteten Flans auf Desserttellern stürzen, mit dem Nussorangesirup umgiessen und sofort servieren.

DIES IST EIN REZEPT VON BERNARD RAVET VON «HÔTEL DE VILLE» IN ECHALLENS.