



# Wirsingflan

**Zutaten für 0 Portionen:**

Wirsingflan (4-6 Portionen)

1 mittelgrosser Wirsing, geputzt, klein geschnitten, kurz in Salzwasser blanchiert und ausgedrückt.

1 Schalotte gehackt, gemahlenen Kümmel und ein Stückchen Speckschwarte (optional) in Butter anrösten, mit 200 ml Obers (oder Milch/Obersgemisch) ablöschen, Wirsing dazu und ohne Deckel weichdünsten und etwas einkochen lassen. Mit Salz, Muskat und weissem Pfeffer würzen, Speckschwarte herausnehmen, Masse fein pürieren. 4 kleine Eier und 2-3 El geriebenen Parmesan dazurühren (nicht zu lange und nicht schaumig aufmixen!).

In gebutterten Dariolformen im Wasserbad bei 140 bis 150 Grad im Rohr stocken lassen.

Zu Wildgeflügel, Trüffelsauce, Fonduta, etc.

So ein "Sformatino" kann mit Fenchel, Karotten, Artischocken, Spargel, Spinat, Brokkoli, Karfiol, ... gemacht werden (mit geänderten Aromen und Gewürzen, aber im Prinzip immer das gleiche Grundrezept: Gemüsepuée, Eier, Obers, Parmesan).

**Verfasser:** chefpastinake

Dies ist ein privates Rezept aus dem nur für diesen User sichtbaren Kochbuch auf [chefkoch.de](http://www.chefkoch.de).

