

Parmesanflan mit Reduktion von Espresso-Orange

Rezept für 6 Personen

Zutaten

500 ml Sahne
200g Parmesan
3 Eier

100 ml Espresso
100 ml Orangensaft
2 Esslöffel Zucker

Zubereitung

Eier mit fein geriebenem Parmesan verrühren. Die Sahne zugeben, kurz verrühren und dann in eine Form geben. Diese dann im Wasserbad im Ofen für 40 Minuten bei 150°C garen, herausnehmen und im Kühlschrank kalt werden lassen. Dann ganz kurz die Form warm machen, mit einem Messer an den Seiten von der Form lösen und auf eine Platte stürzen. Den Parmesanflan in Scheiben schneiden und diese kurz im Ofen bei 180°C 2 Minuten warm machen.

Espresso und Orangensaft in einer heißen Pfanne mit dem Zucker auf die Hälfte reduzieren lassen.