

## ABSINTH-FLAN MIT CREVETTEN

---

### Zutaten

- 4 geschälte Riesencrevetten
- 1 EL Rapsöl
- 1 EL Absinth
- [Fleur de sel](#)
- 1 kleiner Fenchel samt Grün
- 1 EL Nussöl, z. B. Haselnussöl

### Zutaten - Flans

- 3 dl Milch
- 1 dl Rahm
- 3 Eier
- ½ TL [Fleur de sel](#)
- [Muskatnuss](#)
- 2 cl Absinth

Backofen auf 150 °C vorheizen. Für die Flans Milch, Rahm und Eier zu einer glatten Creme rühren. Mit Salz, Muskat und Absinth abschmecken. In die Förmchen füllen. Diese in eine ofenfeste Form stellen. Mit heissem Wasser ca. 1 cm hoch umgiessen. Flans im Ofen ca. 45 Minuten pochieren. Sie sind gar, wenn die Masse beim Einstechen mit einem Messerchen fest ist. Flans in den Förmchen vollständig auskühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren je 1 Crevette auf einen langen Holzspieß stecken. Im Öl bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten braten. Mit Absinth beträufeln, mit Salz würzen. Etwas abkühlen lassen. Fenchel sehr fein hobeln. Fenchelgrün hacken. Beides mischen und mit Nussöl parfümieren. Fenchelsalat auf den Flans verteilen, Crevetten darauflegen. In den Förmchen servieren.

