

Soufflé, Mousse mit Roter Bete und roten Zwiebeln

Für zwei Personen

Für die marinierte Rote Bete:

1 Knolle Rote Bete	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	1 $\frac{1}{2}$ EL Apfelessig
Chiliflocken	1 Prise Zucker	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Mousse:

50 g Harzer Käse	50 g Schmand	30 g Butter
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb	Salz	Pfeffer

Für das Soufflé:

2 Eier	50 g Frischkäse	50 g Harzer Käse
1 TL Senf	20 g Mehl	Salz, Pfeffer

Für die gepickelten Zwiebeln:

1 rote Zwiebel	60 ml Weißweinessig	60 ml Apfelessig
1 $\frac{1}{2}$ TL Ahornsirup	$\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken	1 $\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

Für die marinierte Rote Bete:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Rote Bete schälen und roh in ganz feine Scheiben hobeln. Olivenöl, Apfelessig, Zitronensaft, Chiliflocken, Salz, Pfeffer sowie eine Prise Zucker darüber geben. Alles gut mischen und vorsichtig einkneten, sodass die gesamte Bete mit Marinade bedeckt ist. Abgedeckt 30 Minuten marinieren. Wenn es so schnell wie in der Sendung gehen soll, die Bete vakuumieren.

Für die Mousse:

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und eine Metallschüssel auf dem Topf platzieren. Harzer Käse in kleine Würfel schneiden und in der Schale über dem Wasserbad schmelzen. Butter und Schmand hinzugeben und sehr gut verrühren, bis alles eine homogene Masse ergibt. Masse mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronenabrieb abschmecken und in ein flaches Metallgefäß umfüllen. Bis zum Anrichten kaltstellen.

Für das Soufflé:

Eier trennen. Handkäse in kleine Würfel schneiden. Eiweiße zu einem steifen Schnee schlagen. Eigelbe mit Senf und etwas Salz verrühren.

Frischkäse und Mehl vermengen, bis eine glatte Masse entsteht. Danach die Eigelbmasse hinzufügen. Im Anschluss den Eischnee unter die Masse heben und die Käsewürfel hinzugeben. Mit etwas Mehl bestäuben und in ein gebuttertes und bemehltes Förmchen füllen. Das Förmchen mit der Masse sowie ein weiteres Förmchen mit Wasser in den vorgeheizten Backofen geben und bei 200 Grad Umluft für 18 Minuten backen.

Den Ofen zwei Minuten vor Backende leicht öffnen, damit er auslüften kann. Erst nach den zwei Minuten das Soufflé vorsichtig herausholen.

Für die gepickelten Zwiebeln:

Zwiebeln abziehen, in feine Ringe schneiden und in ein Einmachglas/hitzebeständiges Gefäß füllen. In einem kleinen Topf 120 ml Wasser, beide Essige, Ahornsirup, Salz und Chiliflocken vermischen.

Mischung bei mittlerer Hitze zum Köcheln bringen und danach vorsichtig über die Zwiebeln in das Glas gießen. Zwiebeln mit einem Löffel in den Essig drücken und eventuelle Luftblasen im Glas zu entfernen. Die eingelegten Zwiebeln auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und bis zum

Servieren beiseitestellen.

Für die Garnitur:

Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Einige Scheiben der marinierten Bete als Bett in der Mitte des Tellers platzieren. Aus der erkalteten Mousse mit zwei Löffeln Nocken formen und auf der Bete platzieren.

Einige der gepickelten Zwiebeln in einem kleinen Türmchen an beiden Seiten des Tellers platzieren. Soufflé aus dem Ofen holen und in der Form auf den Teller platzieren. Mit Schnittlauch ausgarnieren.

Kathrin Hormann am 21. März 2024