

# Gruyere-Kartoffel-Soufflé im Spargelnest mit Honig-Ente

## Für 2 Personen

350 g Entenbrust, mit Haut	1 Kartoffel, groß, fest	1 Schalotte
1 Zehe Knoblauch	30 Stangen Thai-Spargel	1 Orange, unbehandelt
20 g Butter	15 g Mehl	2 Eier
60 ml Milch	1 Schuss Weißwein, trocken	70 g Gruyère Käse
2 EL Waldhonig, flüssig	1 Zweig Rosmarin	1 Muskatnuss
Meersalz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffel schälen und mit einem Hobel in dünne Scheiben schneiden. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffelscheiben darin kochen. Den Spargel von holzigen Enden befreien. Zwei flache Soufflé-Förmchen mit einem Teil der Butter einfetten. Die restliche Butter bei mittlerer Temperatur in einem kleinen Topf zum Schmelzen bringen. Das Mehl dazugeben und verrühren, bis es sich vom Boden des Topfes löst. Den Topf vom Herd nehmen und zuerst den Wein und anschließend die Milch mit einem Schneebesen unter die Mehlmasse rühren, bis sie cremig wird. Die Eier trennen. Das Eiweiß beider Eier mit dem Rührgerät steif schlagen. Den Käse reiben und mit einem Eigelb unter die abgekühlte Mehlmasse rühren. Anschließend das Eiweiß vorsichtig unterziehen. Muskat reiben. Die Rosmarinnadeln abzupfen und kleinhacken. Die Kartoffeln durch ein Sieb abgießen. In die Soufflé-Förmchen die Kartoffeln und die Soufflémasse schichten und mit Meersalz, Pfeffer, den Rosmarinnadeln und Muskat würzen. Die Spargelstangen am Rand der Förmchen in die Masse stecken. Die Alufolie um die Förmchen wickeln und die Spargelspitzen dabei einpacken. Anschließend die Soufflés im Backofen etwa 30 Minuten backen. Die Entenbrüste waschen und trocken tupfen. Anschließend die Entenhaut rautenförmig einschneiden und in einer Pfanne auf der Haut braten. Das dabei auslaufende Fett abschöpfen. Die Entenbrüste von der anderen Seite braten und die Haut mit Honig bestreichen. Anschließend die Ente im Backofen 15 Minuten backen. Die Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen und grob hacken. Den Saft einer halben Orange auspressen. In der selben Pfanne die Schalotte und den Knoblauch andünsten und mit dem Orangensaft ablöschen. Die Soufflés aus dem Ofen nehmen, auf Teller stürzen und die Alufolie entfernen. Die Ente in Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Anschließend mit der Soße beträufeln und mit den Soufflés servieren.

Saralisa Volm am 19. April 2010