

Spargel-Soufflé

Für 4 Personen

Für das Soufflé:

500 g weißer Spargel	Salz	1 Prise Zucker
2 EL Butter	1 Bund Kerbel	3 Eier
200 g Schichtkäse	Pfeffer	

Für die Flädle:

130 g Mehl	1 Ei	250 ml Milch
Salz	1 TL zerlassene Butter	Butterschmalz

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Spargel schälen. Mit eine Küchenschnur bündeln und in kochendem Salzwasser, dem etwas Zucker und 1/2 TL Butter beigefügt ist, ca. 7 Minuten bissfest garen. Den Spargel aus dem Wasser nehmen, kalt abschrecken, gut abtropfen lassen und die Küchenschnur entfernen. Spargel in 1 cm große Würfel schneiden, auf Küchenpapier gut trocknen lassen und leicht salzen. Den Kerbel fein hacken. Die Eier trennen und das Eiweiß nicht zu fest aufschlagen. Den Schichtkäse mit Eigelb und Kerbel gut verrühren, die Spargelstücke untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und das Eiweiß vorsichtig unterheben. 4 Souffléförmchen (ca. 10 cm Durchmesser) ausbuttern, Spargelmasse einfüllen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen. Die Masse darf nicht höher als einen Zentimeter steigen. Sollte sie höher steigen, die Ofentür öffnen, das Soufflé noch 5 Minuten ziehen lassen und dann sofort servieren. Für die Flädle Mehl und Ei gut vermischen, die Milch unterrühren, mit einer Prise Salz würzen und zuletzt zerlassene Butter einrühren. In einer Pfanne mit Butterschmalz aus dem Teig nach und nach dünne Flädle ausbacken. Das SpargelSoufflé mit den Flädle servieren. Dazu passen sehr gut Zuckererbsen und braune Butter.

Vincent Klink Mittwoch, 30. April 2008