

Käse-Soufflé mit Haselnuss-Zwiebeln, Aprikose, Salat

Für zwei Personen

Für das Käsesoufflé:

50 g Bergkäse	50 g Emmentaler	3 Eier
35 g Butter	125 ml Vollmilch	35 g Weizenmehl
2 Prisen Backpulver	Paniermehl	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Zwiebeln:

60 g ganze Haselnüsse	2 rote Zwiebeln	2 EL Butter
200 ml Madeira	2 EL Zucker	

Für die Aprikose:

2 reife Aprikosen	2 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ Limette, Abrieb, Saft
125 g Ziegenfrischkäse	150 g Crème fraîche	3 EL Milch
$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

200 g Wildkräutersalat	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Limette, Saft
$\frac{1}{2}$ TL Senf	1 EL Honig	1 EL Haselnussöl
1 EL Olivenöl	1-2 Zweige Dill	1-2 Zweige Petersilie
4-5 Halme Schnittlauch	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

essbare Blüten

Für das Käsesoufflé:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Eine feuerfeste Auflaufform mit Wasser befüllt auf den Backofenboden stellen.

Eier trennen und das Eiweiß zu steifem Schnee aufschlagen. Eigelbe für den späteren Gebrauch beiseitestellen. Käse reiben.

25 g Butter in einem kleinen Topf bei sehr niedriger Temperatur schmelzen. Mehl und Backpulver mischen und sieben. Dann das gesiebte Mehl und Backpulver mithilfe eines Schneebesens unter ständigem Rühren in die flüssige Butter einarbeiten. Dann nach und nach die Milch zugeben, bis eine homogene, glatte und leicht dickflüssige Masse entsteht. Wenn diese angezogen ist, mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken und etwas abkühlen lassen.

Zwei Soufflé-Formen mit Butter einfetten und mit Paniermehl auskleiden.

Beiseitestellen.

Eigelbe sowie den geriebenen Käse unter die abgekühlte Butter-Mehl-Masse ziehen. Dann den Eischnee vorsichtig unterheben. Masse in die Förmchen füllen und für 15 Minuten im heißen Ofen backen.

Anschließend die Backofentür einen Spalt öffnen und einen Kochlöffel in die Tür stecken. Soufflé so langsam abkühlen lassen.

Für die Zwiebeln:

Haselnüsse grob hacken. Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden.

Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, dann den Zucker zugeben und rühren. Zwiebeln sowie Nüsse zugeben und mit karamellisieren, mit Madeira ablöschen und für ca. 10 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Für die Aprikose:

Aprikosen so halbieren, dass sie nicht beschädigt werden und man einen Deckel hat, sobald der Kern entfernt ist. Dann das Fruchtfleisch aushöhlen und beiseitelegen.

Knoblauch abziehen, pressen und feiner schneiden. Thymian abbrausen und fein hacken. Ziegenfrischkäse mit Crème fraîche, Milch, Knoblauch und Thymian verrühren. Dann Aprikosenfruchtfleisch unterheben und mit Limettenabrieb, Limettensaft, Salz und Pfeffer würzen. Creme in die Aprikosen füllen und den Deckel aufsetzen.

Für den Salat:

Salatblätter abbrausen und trocknen. Knoblauch abziehen und pressen. Knoblauch, Limettensaft, Senf, Honig, Haselnussöl und Olivenöl zu einem homogenen Dressing aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kräuter hacken, zufügen und alles mit dem Salat vermengen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Blüten garnieren.

Nicola Meyer am 20. August 2024