

Mandel-Quark-Soufflé mit flambierten Brombeeren

Für zwei Personen

Für das Soufflé:

4 EL spanische Mandeln	250 g Quark	1 Zitrone
3 Eier	4 EL brauner Zucker	2 EL Speisestärke

Für die Beeren:

100 g Brombeeren	2 TL brauner Zucker	2 TL Honig
20 ml Curaçao-Likör	1 Vanilleschote	3 TL Butter

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Soufflé die Eier trennen. Von der Zitrone einige Zesten reißen. Eigelbe mit Quark, Stärke und den Zesten verrühren. Eiweiß mit Zucker in einer weiteren Schüssel steifschlagen und unter die Zitronen-Quark-Masse den Eischnee unterheben. Mandeln in einer Pfanne ohne Öl leicht rösten, in einer Moulinette fein hacken und unter die Masse heben. Kleine, ofenfeste Förmchen rundum ausbuttern.

Die Förmchen in eine mit Wasser gefüllte Auflaufform in den Ofen geben, ca. 12 Minuten backen und abschließend aus den Förmchen stürzen.

Für die flambierten Beeren diese waschen und trocknen. Zucker und Honig in einer Pfanne mit Butter karamellisieren. Brombeeren hinzufügen, Vanilleschote längs halbieren, das Mark mit dem Messerrücken auskratzen und unterrühren. Likör zügig angießen und mit einem Bunsenbrenner anbrennen. Pfanne leicht schwenken bis die Flamme erloschen ist.

Das Mandel-Quarksoufflé mit flambierten Brombeeren auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 02. September 2016