

Käse-Soufflé mit gebratenem Lachs und feinem Sößchen

Für vier Personen

Käsetörtchen:

0,5 Zitrone	0,5 Bund Schnittlauch	150 g Bergkäse
50 g Pinienkerne	125 g Speisestärke	125 g Mehl
0,5 TL Salz	1 Päckchen Backpulver	3 – 4 Öl-Tomaten
1 EL Kerbelblätter, gehackt	160 ml Milch	1 Ei
4 EL Pflanzenöl	Butter	

Soße:

12 grüne Spargelspitzen	2 Tomaten	1 Schalotte
120 ml Weißwein, Riesling	500 ml Geflügelfond	200 ml Sahne
250 g Butter, kalt	1 EL Schnittlauchröllchen	Pfeffer, Salz

Lachs:

4 Tranchen Lachsfilet, à 100 g	0,5 Zitrone	1 EL Olivenöl
0,5 Bund Kerbel	Pfeffer aus der Mühle	Meersalz

Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Käsetörtchen:

Den Saft der Zitrone auspressen. Den Schnittlauch in vier bis fünf Zentimeter große Halme schneiden. Den Bergkäse grob raspeln. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann grob hacken. Speisestärke, Mehl, Salz und Backpulver verrühren. Eingelegte Tomaten fein hacken. Pinienkerne, 100 Gramm geraspelten Käse, Tomaten und Kräuter (Schnittlauch und Kerbel) unter die Mehlmischung rühren. Milch mit Ei und Öl verquirlen, zur Mehlmasse geben und mit einem Holzlöffel rühren, bis die Teigmasse gleichmäßig gebunden ist. Die Förmchen mit Butter ausfetten und den Teig in die Förmchen verteilen, den übrigen geraspelten Käse darüber streuen und für etwa 15 Minuten im Backofen goldgelb backen.

Soße:

Die Spargelspitzen kurz blanchieren. Die Schalotte schälen und fein hacken. Tomaten in kochendes Wasser tauchen, enthäuten und entkernen sowie fein würfeln. Schalotte und den Weißwein einkochen, Geflügelfond und Sahne dazugeben und um zwei Drittel reduzieren. Für die Bindung die kalten Butterstücke bei schwacher Hitze unter die Soße rühren. Die Soße mit Salz und Pfeffer würzen, durch ein feines Sieb passieren. Dann die Schnittlauchhalme, die Tomaten und die Spargelspitzen in die Soße geben.

Lachs:

Das Lachsfilet abrausen, gut trocken tupfen, beidseitig mit Meersalz und Pfeffer würzen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Lachstranchen darin beidseitig je drei bis vier Minuten braten. Die Käsetörtchen aus den Formen lösen, je zwei Stück auf Tellern verteilen und mit dem gebratenen Lachs sowie der Spargelsoße anrichten. Mit Kerbelblättchen garnieren und sofort servieren

Horst Lichter am 27. April 2012