

# Käse-Soufflé mit gebratenem Wurzelgemüse-Salat

**Für 2 Personen**

**Für die Käsesoufflés:**

1 Schalotte	1 EL Butter	1/2 TL Kümmel
2 Eier	150 g Ziegenfrischkäse	1 Prise Muskat
Salz, Pfeffer		

**Für den Wurzelgemüsesalat:**

1 Zwiebel	2 Karotten	1 Pastinake
2 Stangen Staudensellerie	2 EL Butter	1 Prise Zucker
1 EL Balsamico	80 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer
1/2 Bund glatte Petersilie	2 EL Olivenöl	

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Die Schalotte schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 TL Butter goldbraun anschwitzen. Kümmel fein hacken. Die Eier trennen. Frischkäse mit Eigelb, Schalotten Muskat, Kümmel, einer Prise Salz und Pfeffer gut vermischen. Das Eiweiß steif schlagen und den Eischnee unter die Masse heben. Zwei Souffléförmchen (ca. 150 ml Inhalt) oder eine Auflaufform (ca. 300 ml Inhalt) ausbuttern, die Käsemasse hineingeben und geben und ca. 20 Minuten bei 180 Grad goldbraun backen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Karotten, Pastinake schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Staudensellerie putzen und ebenfalls würfeln. In einem Topf mit 2 EL Butter die Zwiebel anschwitzen, Gemüswürfel dazu geben, kurz anbraten, mit einer Prise Zucker bestreuen und mit Essig ablöschen. Brühe angießen und das Gemüse bissfest dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Pfanne vom Herd ziehen Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Petersilie und 2 EL Olivenöl unter das Gemüse mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und den lauwarmen Wurzelgemüsesalat mit den Käsesoufflés servieren.

Vincent Klink 25. Oktober 2012