

Pilz-Knödel-Soufflé auf Rahm-Wirsing

Für 4 Personen

Für das Knödel-Soufflé:

3 Brötchen vom Vortag	125 ml Milch	50 g Sahne
Salz	Pfeffer	Muskatnuss
250 g Speisepilze, gemischt	1 rote Zwiebel	1/2 Bund glatte Petersilie
2 EL Butterschmalz	weiche Butter	1-2 EL Semmelbrösel
2 Eier		

Für den Wirsing:

1 kleiner Wirsing (600 g)	2 EL Butterschmalz	Salz
1 Prise Zucker	200 g Sahne	1 Zwiebel
60 g Speck in Scheiben		

Für das Knödel-Soufflé Brötchen oder Weißbrot in grobe Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Milch und Sahne in einem Topf aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Sahne-Milch über die Brötchen geben, z. B. mit einem umgedrehten Teller bedecken und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen Pilze putzen und kleinschneiden.

Die rote Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Petersilie abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Pilze darin ca. 3 Minuten braten, die Zwiebel zugeben und alles 2-3 Minuten braten. Die Petersilie untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Lauwarm abkühlen lassen.

Soufflé-Förmchen (Durchmesser ca. 12 cm) mit weicher Butter ausfetten und mit Semmelbröseln bestreuen.

Die Eier trennen. Eiweiß steif schlagen.

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.

Eigelbe und die Pilzmasse unter die eingeweichte Brotmasse geben und alles gut vermischen. Sollte der Teig sehr trocken sein, noch etwas Milch dazugeben. Zuletzt den Eischnee unter die Knödelmasse heben.

Die Knödelmasse in die vorbereiteten Förmchen einfüllen, diese auf ein Backblech geben und im heißen Ofen ca. 20 Minuten garen.

In der Zwischenzeit den Wirsing putzen, waschen und in feine Streifen schneiden.

In einem Topf Butterschmalz erhitzen und die Wirsingstreifen darin anbraten und zusammenfallen lassen. Mit Salz und einer Prise Zucker würzen. Die Sahne angießen und offen etwas einkochen lassen.

Die Zwiebel abziehen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

In einer Pfanne die Speckscheiben krossbraten, herausnehmen und beiseitestellen.

Im Bratfett der Pfanne die Zwiebelscheiben goldbraun braten.

Die gegarten Soufflés aus dem Ofen nehmen, kurz stehen lassen.

Wirsing abschmecken, auf Teller geben. Soufflés aus den Förmchen stürzen, auf den Rahmwirsing setzen, gebratene Zwiebeln und Speckscheiben darauf anrichten und servieren.

Martin Gehrlein am 23. Oktober 2024