

Frisch gekocht
Montag, 23.05.2016



Rezept von Paul Ivic

Vanillesoufflé an süß-saurer Erdbeersuppe

35 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

250 g gemischte Erdbeeren, 50 g Sherry-Essig, 125 g Holunderblütensaft, 80 g Zucker, 1 Pimentkorn, 1 Zimtrinde, 1 Vanilleschote, Saft und Abrieb von 1 unbehandelten Limette, 2 EL Honig, 1 Zweig Zitronenverbene, 125 g Sauerrahm, 1 g Agar-Agar.

Für das Soufflé:

250 g Topfen, 3 Eidotter, Mark von 2 Vanilleschoten (oder 1 Tonkabohne), Abrieb von 1 Zitrone (unbehandelte Schale), 125 ml Sauerrahm, 1 TL Stärkemehl, 40 g Zucker, 3 Eiklar, 1-2 Tropfen Erdbeerkernöl; flüssige Butter, Zucker für die Form.

Zubereitung

Für die Erdbeersuppe Holunderblütensaft mit Essig, Piment, Zimt, Vanille, dem Saft und der Schale der Limette und dem Zucker in ca. 5 Minuten zu einem duftenden Sirup kochen. Das Agar-Agar einrühren und abseihen. Geschnittene Erdbeeren hinzufügen und vom Herd nehmen, sofort kalt stellen. Kurz vor dem Servieren die Erdbeersuppe mit Sauerrahm, Zitronenverbene und Honig verfeinern.

Damit das Soufflé leicht zu stürzen ist, die Dariol-Formen mit flüssiger Butter auspinseln und mit Zucker vollständig füllen. Den Zucker wieder aus der Form leeren und die Formen beiseite stellen.

Die Eier trennen. Topfen und die Eidotter mit Vanille, Zitronenschale, Sauerrahm und Stärkemehl verrühren. Eiklar mit dem nach und nach zugegeben Zucker zu Schnee schlagen und unter die Masse ziehen. Mit einigen Tropfen Erdbeerkernöl parfümieren und in die vorbereiteten Formen füllen. Ein Blech mit Küchenpapier (rutschfest) auslegen und heißes Wasser einfüllen. Im vorgeheizten Ofen bei 190 °C je nach Größe 6 bis 10 Minuten backen. Die Erdbeersuppe in tiefen Tellern anrichten, das Vanillesoufflé daraufsetzen.