

Frisch gekocht



Rezept von Paul Ivic

Gewürzsoufflé mit Weinbrandsabayon

35 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

45 g Butter, 20 g Staubzucker, 40 g Haselnüsse (gerieben), 60 g 70% Schokolade, 1 KL Lebkuchengewürz, 1 EL Rum, 20 g Semmelbrösel (ohne Rinde), 3 Eidotter, 3 Eiklar, 20 g Zucker; Butter und Zucker für die Formen, Minze.

Für das Weinbrandsabayon: 4 Eidotter, 2 EL Zucker, 2 cl Portwein (weiß), 4 cl Weinbrand, 1 unbehandelte Zitrone, 1 unbehandelte Orange.

Zubereitung

Für das Soufflé Butter mit Staubzucker, Lebkuchengewürz und Rum schaumig rühren. Die Schokolade raspeln. Haselnüsse mit den Semmelbröseln vermengen. Die drei Eidotter vorsichtig in die schaumige Butter einrühren. Die geraspelte Schokolade und die Brösel-Nuss-Mischung dazugeben und gut durchrühren.

Das Eiklar mit dem Zucker zu einem festen Schnee schlagen. Dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Den festen Schnee in die Masse unterheben.

In gebutterte und gezuckerte Formen geben und im Wasserbad im Rohr bei 180 °C je nach Größe der verwendeten Formen in etwa 10- 15 garen.

Für das Weinbrandsabayon Eidotter, Zucker, Orangen- und Zitronenschale, Portwein und Weinbrand in einer Schlagschüssel oder Metallschüssel mit dem Schneebesen verrühren, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat.

Die Schüssel in ein heißes Wasserbad stellen und die Mischung in 4-5 Minuten dick-cremig aufschlagen. Als heiße Sauce sofort servieren. Oder, wenn sie kalt sein soll, in eine andere, halb mit Eiswürfeln gefüllte Schüssel stellen. Im kalten Wasserbad 2-3 Minuten schlagen, bis die Sauce komplett abgekühlt ist. Vor dem Servieren noch 10 Minuten ruhen lassen.

Die Soufflés mit der Weinbrandsabayon und frischer Minze servieren.