

Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

Pistazien-Vanille-Soufflé mit schnellen Rumtopf Früchten

1 Stunde/aufwendig



Zutaten für 8 Portionen

300 g Milch, Mark von 1 Vanilleschote, 50 g Butter, 70 g glattes Mehl, 50 g Pistazien (fein gerieben), 140 g Eidotter, 210 g Eiklar, 100 g Kristallzucker, Salz; Buttern und Zucker für die Formen.

Für einen schnellen Rumtopf: etwa 500 g gemischte Früchte (in Spalten geschnittene Zwetschken, Kirschen, Beeren; alle Früchte auch als Tiefkühlware möglich), 1 Apfel (geschält und in kleine Würfel geschnitten), 1 Birne (geschält und in kleine Würfel geschnitten), 100 g Inländerrum, 300 g Apfelsaft, 150 g Zucker, 1 Stange Zimt, 1 Streifen Zitronenschale, ½ Vanilleschote; 1-2 EL Speisestärke (mit Wasser angerührt).

Zum Dekorieren: Melisse.

Zubereitung

Soufflé-Formen mit Butter ausstreichen und zuckern.

Milch, Vanille und Butter in einem Topf erhitzen und so lange rühren, bis die Butter geschmolzen ist. Das Mehl auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben und bei permanentem Rühren zu einem Brandteig rösten.

In einen anderen Kessel geben und die Eidotter einrühren. Eiklar mit Zucker und einer Prise Salz zu cremigem Schnee schlagen und gemeinsam mit den Pistazien unter den Brandteig heben.

In die Formen füllen und im Dampfgarer bei etwa 85-90 °C ca. 25 Minuten backen. (Man kann das Soufflé auch in einem Wasserbad im Rohr bei etwa 160° C ca. 20 Minuten garen.)

Für einen schnellen Rumtopf Apfelsaft und Zucker mit Zimtstange, Vanilleschote und Zitronenschale aufkochen. Apfel- und Birnenwürfel zugeben kurz mitköcheln lassen. Dann mit der Stärke abbinden und die gemischten Früchte begeben. Nach Belieben mit Rum abschmecken und lauwarm mit dem Soufflé servieren.