

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Sauerrahmsoufflé / Balsamessig / Erdbeeren

**Koch: Thomas Guggenberger**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für das Sauerrahmsoufflé

- 125 g Sauerrahm
- 10 g Staubzucker
- 2 Eidotter
- 8 g Mehl
- 1 Msp. Maisstärke
- Abrieb einer Orange
- 2 Eiklar
- 10 g Kristallzucker
- Salz
- Soufflé-Förmchen

Für die Erdbeeren

- 250 g frische Erdbeeren
- 2 EL Balsamessig (Aceto Balsamico oder Tradizionale)
- 2 EL Kristallzucker

Für die Förmchen

- 1 TL weiche Butter zum Ausbuttern

Quelle: ORF extra

- etwas Kristallzucker zum Ausstreuen

Für die Garnitur

- 12 Blätter Zitronenmelisse
- Staubzucker zum Bestreuen

## Zubereitung

**1.** Als Vorbereitung zuerst das Rohr auf 160° C Ober- Unterhitze vorheizen und eine mit heißem Wasser befüllte Form unten hineinstellen. Danach die Soufflé-Förmchen mit der weichen Butter ordentlich ausstreichen und mit Kristallzucker ausstreuen.

**2.** Für das Soufflé den Sauerrahm mit dem Staubzucker, dem Mehl, der Maisstärke, und dem Orangenabrieb in einer Schüssel glatrühren, die beiden Eidotter einrühren und das Eiklar mit dem Kristallzucker und einer Prise Salz in einer anderen Schüssel zu einem steifen Schnee schlagen. Nun den Schnee vorsichtig mit einer Teigspachtel unter die Sauerrahmmasse heben.

**3.** Die Soufflé-Masse anschließend in die ausgebutterten Förmchen gießen – etwa  $\frac{3}{4}$  befüllen – und sofort für 20 Minuten in das Wasserbad im vorgeheizten Rohr stellen.

**4.** Während das Soufflé im Rohr gart, die Erdbeeren säubern, in die gewünschte Größe schneiden und in eine Schüssel mit passendem Deckel geben. Nun den Balsamessig und den Zucker begeben, die Schüssel mit dem Deckel verschließen und solange schütteln bis sich der Essig, der Zucker und der Erdbeersaft zu einer schönen Sauce verbinden.

**5.** Zum Schluss das Soufflé aus dem Rohr nehmen und je ein Förmchen auf einen flachen Teller stellen, die Erdbeeren rundherum anrichten, mit frischer Zitronenmelisse garnieren und mit Staubzucker bestreuen.

**Tipp:** Das Soufflé sofort nach dem Anrichten servieren, damit es nicht zusammenfällt.