

Foto: Unsplash (Beispielfoto)



Brioche Knödelsoufflé mit Eierschwammerl à la crème

Gast: Emilia Rosa

Zutaten:

Für das Soufflé:

- 300 g Brioche vom Vortag, entrindet und in kleine Würfel geschnitten
- 200 ml lauwarme Milch
- 30 g weiche Butter
- 20 g Butter zum Ausstreichen der Förmchen
- 4 Eier, getrennt
- 60 g Bergkäse oder Parmesan, fein gerieben
- 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
- 1 Prise Salz
- 1 Esslöffel Schnittlauch, fein geschnitten
- 1 Prise Zucker

Für die Eierschwammerl à la crème:

- 400 g frische Eierschwammerl, geputzt
- 1 kleine Schalotte, fein gewürfelt
- 30 g Butter
- 80 ml trockener Weißwein
- 200 ml Schlagobers
- 1 Esslöffel glatte Petersilie, gehackt
- Saft von einer halben Zitrone
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Brioche einweichen

Die Briochewürfel in eine Schüssel geben, mit der lauwarmen Milch übergießen

und etwa 15 Minuten quellen lassen, bis die Brioche die Milch vollständig aufgesogen hat.

2. Förmchen vorbereiten

Vier Souffléförmchen (je ca. 200 ml Inhalt) großzügig mit Butter ausstreichen und kühl stellen. Backrohr auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

3. Knödelmasse herstellen

Die eingeweichte Brioche mit der weichen Butter, den vier Eigelb, dem geriebenen Käse, Muskatnuss, Salz und Schnittlauch glattrühren, bis eine geschmeidige Masse entsteht.

4. Eischnee unterheben

Die vier Eiweiß mit einer Prise Zucker steif schlagen. Den Eischnee in drei Portionen vorsichtig unter die Knödelmasse heben, damit möglichst viel Luft erhalten bleibt.

5. Backen im Wasserbad

Die Masse in die vorbereiteten Förmchen füllen und glattstreichen. Die Förmchen zu einem Drittel in ein heißes Wasserbad stellen und etwa 25 bis 30 Minuten backen, bis die Soufflés goldbraun aufgegangen sind. Die Backrohartür währenddessen nicht öffnen, sonst fallen sie zusammen.

6. Eierschwammerl anbraten

Während die Soufflés backen, die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Schalotte darin glasig anschwitzen. Die Eierschwammerl zugeben und bei starker Hitze anbraten, bis die austretende Flüssigkeit verdampft ist.

7. Mit Weißwein ablöschen

Mit dem Weißwein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Anschließend das Schlagobers zugießen und bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten sämig einreduzieren.

8. Abschmecken und servieren

Die Sauce mit Petersilie, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soufflés direkt aus dem Ofen stürzen oder in der Form servieren, die Eierschwammerlsauce darüber geben oder daneben anrichten. Am besten sofort servieren, solange die Soufflés noch schön aufgegangen sind.

Tipp: Die Soufflés fallen nach dem Herausnehmen etwas zusammen – das ist normal, kein Fehler. Wer mag, gibt am Ende ein kleines Stück kalte Butter in die Sauce, das macht sie extra glänzend und cremig.