

Mühlviertler Ziegenkäse Soufflé | Rhabarber | Eferdinger Spargel

Zutaten für 4 Personen

2	Stangen	Rhabarber
2	Bund	grüner Spargel
2	Stück	Schalotten
2	EL	Olivenöl
2	EL	Honig
30	Gramm	Butter (Zimmerwarm)
3	EL	Mehl
1	kl. Bund	Petersilie
1	kl. Bund	Kerbel
150	Gramm	Ziegenfrischkäse
200	Gramm	Topfen
5	Stück	Eigelb
2	TL	Maisstärke
5	Stück	Eiweiss
1	EL	Zucker

Vorbereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Denn Rhabarber schälen und in 15 cm lange Stücke schneiden. Das untere Ende vom Spargel abschneiden. Schalotten schälen und in feine Scheiben schneiden.

Den Spargel in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten kochen und kalt abschrecken.

Den Spargel mit dem Rhabarber in eine Auflaufform geben. Olivenöl, Honig, Schalotten begeben und alles miteinander vermengen- Salzen und pfeffern.

Die Soufflé- Förmchen mit der handwarmen Butter ausstreichen und mit Mehl stäuben. Die Petersilie und den Kerbel waschen und fein hacken. Einige Blätter als Garnitur beiseitelegen.

Zubereitung:

Ziegenfrischkäse, Topfen, Eigelb und die gehackten Kräuter mit der Maisstärke verrühren. Salz und Pfeffer begeben.

Das Eiweiß mit dem Zucker aufschlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

Die Förmchen ca. $\frac{3}{4}$ befüllen und auf ein tiefes Backblech setzen. Das Blech ca. 2 cm mit heißem Wasser auffüllen und dann in die mittlere Schiene des Backofens schieben und ca. 25 Minuten Backen.

10 Minuten vor Ende Die Auflaufform mit dem Rhabarber und dem Spargel mit in den Ofen geben.

Wichtig, nur einmal kurz den Ofen öffnen, da sonst das Soufflé zusammenfällt

Dann das Gericht schnell anrichten.

Spargel und Rhabarber aus dem Ofen nehmen und auf einem Teller anrichten und im letzten Moment das Soufflé im Förmchen dazustellen. Mit Kräutern garnieren.

Mahlzeit