

# Schafkäse-Soufflé mit Ananas-Chutney, Kartoffeltätschli und pochiertem Ei



## Zubereitungszeit

90 Minuten + 15-20 Minuten backen

## Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 670 kcal

Eiweiss: 26 g

Fett: 39 g

Kohlenhydrate: 49 g

## Tipps zu diesem Rezept

- Andrew Dargue verwendet statt Hühner-Enteneier. Er serviert sein Soufflé zudem mit einem Peperonicoulis, Brunnenkresse und confierten Schalotten.

## Zubereitung

1. Für die Kartoffeltätschli Kartoffeln in der Schale weich kochen. Möglichst heiss schälen und durch das Passe-vite treiben. Ei trennen, Eigelb und Butter zum Kartoffelpüree geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas abkühlen lassen. Eiweiss, Mehl und Paniermehl in separate Teller geben. Kartoffelteig vierteln, zu Tätschli formen. Diese nacheinander durch Mehl, Eiweiss und Paniermehl ziehen und beiseitestellen.
2. Für das Chutney Ananas in Würfel schneiden. Mit Essig und Zucker in einer Pfanne aufkochen. Ananas köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Chutney grob pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auskühlen lassen.
3. Backofen auf 220 °C vorheizen. Böden der Souffléförmchen mit Backpapier auslegen. Ränder mit Butter bepinseln und mit Mehl bestäuben. Käse reiben. Butter bei kleiner Hitze schmelzen, Mehl darin andünsten. Milch und Rahm dazugeben und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit bindet. Mischung etwas abkühlen lassen. Eier trennen. Eigelb und Käse zur Soufflémasse geben, alles verrühren. Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen. Unter die Soufflémasse heben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Masse in die Förmchen füllen und in der unteren Ofenhälfte 15-20 Minuten backen.
4. Inzwischen für die pochierten Eier Wasser mit Essig in weiter Pfanne aufkochen. Hitze reduzieren. Das Wasser darf nicht mehr kochen. Eier einzeln in Tassen aufschlagen, ohne das Eigelb zu verletzen. Nacheinander vorsichtig ins Essigwasser gleiten lassen. Mit einem Löffel das Eiweiss um das Eigelb legen. Eier ca. 4 Minuten garen. Mit einer Lochkelle herausheben. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Kartoffeltätschli im Öl knusprig braten.
5. Zum Fertigstellen Soufflés vorsichtig stürzen und auf Tellern anrichten. Kartoffeltätschli, pochiertes Ei und Ananas-Chutney dazuservieren.

## Zutaten

Hauptgericht für 4 Personen, für 4 Souffléförmchen à ca. 2 dl

	Butter für die Förmchen
	Mehl für die Förmchen
120 g	halbharter Schafkäse, z. B. Brebiou Tradition
25 g	Butter
25 g	Mehl
1.5 dl	Milch
1 dl	Halbrahm
3	Eier
	Salz
	Pfeffer

## Pochiertes Ei

2 l	Wasser
0.5 dl	Essig
4	sehr frische Eier, zimmerwarm

## Pochiertes Ei

400 g	mehligkochende Kartoffeln
1	Ei
1 EL	Butter
	Salz
	Pfeffer
2 EL	Mehl
2 EL	Paniermehl
2 EL	Öl

## Ananas-Chutney

400 g	Ananas
0.5 dl	Rotweinessig
2 EL	Rohrzucker
	Salz
	Pfeffer