



UNSER TIPP:

Das Soufflé bietet sich als Beilage zu jedem Braten an, aber auch zu vegetarischen Gerichten wie Rahm-Schwammerln oder Feldsalat mit Pesto. Bei diesem Rezept muss vor allem darauf geachtet werden, die Masse nur möglichst wenig und vorsichtig zu vermengen/verrühren.

BAYERISCHE BREZE G.G.A.

Soufflé



ZUTATEN:

1 EL Butter
1 Zwiebel, fein gewürfelt
400 g Bayerische Brezen g.g.A. vom Vortag, in Würfel geschnitten
150 ml Milch
50 ml Sahne
5 Eier, getrennt
1 EL süßer Senf
Petersilie
Majoran
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Die Brezenwürfel in eine Schüssel geben.

Die Butter im Topf zergehen lassen und die Zwiebelwürfel glasig andünsten. Mit einem Schuss dunklem Weißbier ablöschen und zu den Brezen geben.

In demselben Topf Milch und Sahne zum Kochen bringen und anschließend über die Brezen gießen. Die Masse mit zwei Kochlöffeln locker vermengen. Sobald die Masse etwas abgekühlt ist, die Eigelbe unterheben. Die Gewürze und den Senf unterheben. Die Masse abgedeckt im Kühlschrank für mind. 3 Stunden ruhen lassen.

Die Souffléförmchen mit Butter fetten und mehlen.

Eine große Raine mit kochendem Wasser so weit füllen, dass die Förmchen zu etwa zwei Dritteln im Wasser stehen.

Nun das Eiweiß in der Küchenmaschine steif schlagen. Ein Drittel des Eischnees unter die gekühlte Soufflémasse rühren, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Anschließend den restlichen Eischnee sehr vorsichtig unterheben, damit er möglichst wenig zusammenfällt. Die Förmchen zu zwei Dritteln mit der fertigen Soufflémasse befüllen und in das Wasser stellen.

Im vorgeheizten Backofen (Umluft) bei 220 °C für ca. 12–15 Minuten backen.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck