

Schokoladen-Soufflé mit Kern und Vanille-Soße

Für 2 Personen

90 g Zartbitterkuvertüre	200 g Himbeeren, TK	5 Eier
110 g Butter	125 ml Milch	140 ml Schlagsahne
50 g Mehl	17 g Kakaopulver	350 g Zucker
1 Vanilleschote	Vanilleextrakt	

Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Butter und die Schokolade über Wasserdampf flüssig werden lassen. Anschließend mit drei Eiern und 300 Gramm Zucker aufschlagen und zum Schluss Mehl und Kakaopulver zufügen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und die Hälfte des Marks herauskratzen. Die Milch und die Sahne in einem Topf mit einem Esslöffel Zucker, dem Vanillemark und dem Vanilleextrakt verrühren. Die Mischung bis zum Siedepunkt erhitzen, sofort vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen. Zwei Eier trennen und die Eigelbe mit einem Esslöffel Zucker hellgelb und cremig schlagen. Anschließend einen Schöpflöffel heiße Milch unter ständigem Rühren der Masse zufügen. Nach und nach die ganze Milch unter die Eimasse schlagen. Dabei immer Löffelweise vorgehen. Die Eiermilch zurück in den Topf gießen und langsam unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Masse eindickt und seidig glänzt. Sie sollte am Ende den Rücken eines Löffels überziehen. Den Topf dann vom Herd nehmen. Kleine Formen einfetten. Die Soufflémasse in die Formen füllen und für sieben bis zehn Minuten im Backofen backen. Die Himbeeren mit dem Stabmixer zerkleinern und mit Zucker abschmecken. Das Soufflé auf den Teller stürzen und zusammen mit der Vanillesoße und den Himbeeren servieren.

Hauke Harders am 01. Februar 2012