

Grieß-Soufflé mit Himbeer-Ragout

Für zwei Personen

Für das Soufflé:

85 ml Milch	20 g Butter	1 Vanilleschote
1 Orange (Abrieb)	20 g Hartweizengrieß	2 Eier
25 g Zucker	Salz	

Für das Ragout:

20 ml Weißwein	20 ml Apfelsaft	15 g Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke	85 g frische Himbeeren	

Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Grieß-Soufflé Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Orangenschale abreiben. Milch mit Butter, Vanillemark, einer Prise Salz und Orangenschale aufkochen. Den Grieß unter ständigem Rühren einlaufen lassen und zwei Minuten bei mittlerer Hitze kochen. In eine Schüssel umfüllen, mit einer Folie bedecken und auf 50 Grad abkühlen lassen. Eier trennen, nach und nach Eigelbe unter die Grießmasse rühren.

Förmchen mit Butter ausfetten, mit Zucker austreuen und den überschüssigen Zucker ausklopfen.

Eiweiße mit Zucker steif schlagen. Ein Drittel des Eischnees unter den Grieß rühren und den Rest vorsichtig unterheben. Die Soufflémasse bis zum Rand in die Förmchen füllen und die Oberfläche glatt streichen. Mit einer Messerspitze den Rand freilegen, damit das Soufflé beim Backen nicht kleben bleibt. Die Förmchen in eine mit Backpapier ausgelegte, feuerfeste Form stellen. Diese in den Ofen schieben und bis zur halben Höhe der Förmchen mit kochendem Wasser auffüllen. Die Temperatur auf 180 Grad reduzieren und die Soufflés 15 bis 20 Minuten backen.

Für das Himbeer-Ragout Wein, Apfelsaft und Zucker aufkochen, mit der kalt angerührten Speisestärke abbinden, kurz köcheln lassen und die Himbeeren hinzufügen.

Grieß-Soufflé im Förmchen und Himbeer-Ragout anrichten und servieren.

Maria Bostl am 06. Oktober 2016