Soufflé auf Pfifferlingen mit Knöpfle, Parmesan-Topping

Für zwei Personen		
Für das Soufflé:		
1 Ei	Butter	Salz
Für die Pfifferlinge:		
200 g Pfifferlinge	1 Tomate	1 Schalotte
200 ml Kalbsfond	100 g Crème-fraîche	1 Kräutermix
2 EL Sherry	Butter	Olivenöl, Salz
Für das Parmesan-Topping:		
50 g Parmesan am Stück		
Für die Knöpfle:		
2 EL Spinatpulver	1 Ei	100 g Mehl
60 ml Mineralwasser	1 Prise Muskat	1 Prise Salz

Für das Soufflé:
Den Ofen auf 150 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.
Ei trennen, Eiweiß mit etwas Salz aufschlagen und in einen Spritzbeutel füllen. Einen Servierring mit Butter einfetten und auf ein Backblech mit Backpapier stellen, das Eiweiß mit Hilfe des Spritzbeutels vorsichtig bis zur Hälfte in den Ring abfüllen und dann das Eigelb vorsichtig in die Mitte gleiten lassen. Mit dem restlichen Eiweiß das Eigelb bedecken und 5 Minuten im Ofen Backen.
Für die Pfifferlinge:
Pfifferlinge putzen und in einer heißen Pfanne mit Olivenöl und etwas Butter anbraten. Tomate abbrausen, trockentupfen und kleinschneiden.
Kräuter abbrausen, trockenwedeln, feinhacken und mit den Tomaten dazugeben. Salzen, in einem Sieb abtropfen lassen und den Saft auffangen. Schalotte abziehen und feinschneiden. In der gleichen Pfanne Schalotten andünsten und mit dem Fond und Sherry ablöschen. Reduzieren und mit Crème fraîche aufmontieren.
Zum Schluss die Pfifferlinge und den Saft wieder dazu geben und kurz untermischen.
Für das Parmesan-Topping:
Parmesan reiben. Servierring auf ein Backblech mit Backpapier stellen und Parmesan in den Ring streuen. Im Backofen ca. 5 Minuten ausbacken und auskühlen lassen.
Für die Knöpfle:
Spinatpulver, Mehl, Ei, Salz, Muskat und Mineralwasser vermengen und zu einem glatten Teig verrühren. Salzwasser aufsetzten und die Knöpfle durch ein Sieb streichen. Mit einem Schaumlöffel herausholen.Knöpfle zu den Pfifferlingen geben und auf einem großen Teller mit dem Soufflé in der Mitte anrichten.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Roman Kadletz am 18. September 2018