

Vanille-Soufflé, Passionsfrucht-Ragout, Sorbet

Für 4 Personen

Für das Sorbet:

2 Blatt Gelatine	1 unbehandelte Zitrone	250 ml Wasser
250 g Zucker	3 Kardamomkapseln	Orangenschale
Sternanis	250 ml Champagner	

Für das Vanille-Soufflé:

1 unbehandelte Orange	200 ml Milch	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
50 g Butter	50 g Mehl	4 Eier
1 Prise Salz	75 g Zucker	4 Souffléformen
flüssige Butter	Zucker	

Für das Passionsfrucht-Ragout:

1 Mango	3 Passionsfrüchte	3 EL Zucker
100 ml Weißwein	1 TL Speisestärke	2 EL kaltes Wasser
Himbeeren		

Für das Sorbet: Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Zitrone heiß waschen, trocknen und die Schale mit dem Sparschäler dünn abschälen. Den Saft der Zitrone auspressen. 250 ml Wasser, den Zucker, die Kardamomkapseln, den Sternanis und die Orangenschale in einem kleinen Topf aufkochen und 2-3 Minuten köcheln lassen. Beiseite stellen und die gut ausgedrückte Gelatine unter Rühren darin auflösen. Den Champagner und Zitronensaft zum Zuckersirup geben und verrühren. Die Sorbetmasse durch ein feines Sieb gießen, abkühlen lassen und in der Eismaschine cremig gefrieren.

Für das Vanille-Soufflé: Die Orange waschen und die Schale dünn abschälen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark auskratzen und für das Mango- Passionsfruchttragout aufbewahren. Die Milch, die ausgekrazte Vanilleschote und die Orangenschalen in einen Topf geben und einmal aufkochen. Beiseite stellen und abkühlen lassen. Die Förmchen mit Butter ausstreichen und mit dem Zucker austreuen. Kalt stellen. Den Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Das Mehl einstreuen und unterrühren. Die Milch durch ein feines Sieb passieren und nach und nach zur Mehlschwitze gießen, dabei zügig weiterrühren. Anschließend für 1-2 Minuten auf dem Herd rühren. Die Masse in eine Schüssel umfüllen. Die Eier trennen. Die Eigelbe einzeln mit der Masse vermengen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Den Eischnee in 2 Portionen behutsam unter die Masse heben. Die Soufflémasse bis kurz unter den Rand in die Förmchen füllen und auf ein Gitter in der untersten Einschubleiste des heißen Backofens stellen. Ca. 20 Minuten backen.

Für das Passionsfrucht-Ragout: In der Zwischenzeit die Mango schälen. Das Fruchtfleisch in dünnen Scheiben vom Kern schneiden und fein würfeln. Die Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtmarm auskratzen. Das Passionsfruchtmarm mit dem Zucker, Weißwein, dem reservierten Vanillemarm und ggf. den ausgekrazten Vanilleschoten in einem Topf aufkochen. Die Speisestärke mit 2 EL kaltem Wasser anrühren und den Passionsfruchtsud damit binden. Am Ende noch frische Himbeeren dazugeben. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Das Soufflé aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren. Das Mango-Passionsfruchttragout und das Champagnersorbet dazu reichen.

Johann Lafer am 04. November 2017