

Rahm-Strudel-Soufflé, Vanille-Sabayon, Dörraprikosen

Für 4 Personen

Eingelegte Dörraprikosen:

150 g Dörraprikosen	2 cl Aprikosenbrand	60 g Zucker
100 ml Weißwein	150 ml Aprikosensaft	1 Stange Zimt

Milchrahmstrudel-Soufflé:

80 g Zucker	1 Zitrone	30 g Rosinen
3 cl Rum	50 g Butter	50 g Mehl
1 Vanilleschote	200 ml Milch	4 Eier, M
100 g Sauerrahm	Strudelteig	Butter, flüssig
Zucker		

Vanillesabayon:

1 Vanilleschote	120 ml Milch	4 Eier
80 g Puderzucker	Puderzucker zum Bestreuen	

Eingelegte Dörraprikosen:

Die Dörraprikosen mit dem Aprikosenbrand übergießen und zehn Minuten ziehen lassen. Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren, mit dem Weißwein und Aprikosensaft ablöschen und einmal aufkochen. Die Aprikosen und die Zimtstange zugeben und alles acht bis zehn Minuten leise köcheln lassen. Anschließend abkühlen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Milchrahmstrudel-Soufflé:

Die Souffléförmchen sehr sorgfältig mit flüssiger Butter auspinseln. Zucker hinein geben und die Förmchen so lange wenden, bis sie vollständig mit Zucker ausgekleidet sind. Die Förmchen mit Strudelteig auslegen. Die Zitrone heiß abspülen, die Schale fein abreiben. Rosinen in Rum einlegen. Butter in einem Topf schmelzen. Das Mehl unter Rühren dazu geben und zwei Minuten ohne Farbe anschwitzen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Milch mit Vanillemark und Zitronenschale einmal aufkochen. Die heiße Vanillemilch unter Rühren zur Mehlschwitze geben und bei mittlerer Hitze so lange abbrennen, bis sich ein weißer Belag am Boden bildet. Die dickflüssige Masse zum Weiterverarbeiten in eine Schüssel umfüllen. Die Eier trennen, das Eiweiß bis zur weiteren Verarbeitung kalt stellen. Zuerst Eigelb nach und nach unter die Mehlmasse rühren, anschließend den Sauerrahm und die eingelegten Rosinen mit dem Rum. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Dabei nach und nach den 80 Gramm Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee mit einem Spatel unter die Masse heben. Die vorbereiteten Förmchen bis knapp unter den Rand mit der Soufflémasse füllen, auf ein tiefes Backblech stellen und in die vorletzte Schiene des Backofens schieben. Mit kochendem Wasser befüllen, so dass die Förmchen etwa bis zur Hälfte im Wasser stehen. Die Soufflés im vorgeheizten Backofen auf der untersten Einschubleiste zwölf bis 15 Minuten garen.

Vanillesabayon:

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Milch mit dem Vanillemark einmal aufkochen. Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Puderzucker in eine große Schlagsschüssel geben. Die heiße Vanillemilch langsam zugeben und unter ständigem Rühren mit dem Eigelb mischen. Die Masse über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Vom Feuer nehmen und noch kurz weiterschlagen, damit der Schaum nicht gerinnt. Die Aprikosen auf den Tellern verteilen und das Soufflé jeweils in die Mitte stürzen. Mit Puderzucker bestreuen und mit der Sabayon beträufeln.

Johann Lafer am 29. Januar 2010