

Mohn-Soufflé mit Zwergorangen-Ragout

Für vier Personen

Für das Soufflé:

50 g Butter	20 g Mohn, gemahlen	30 g Mehl
1 Vanilleschote	200 ml Milch	4 Eier (Kl. M)
80 g Zucker	Butter, Zucker, Salz	

Für das Ragout:

250 g Kumquats	50 g Zucker	1 Sternanis
1 Zimtstange	2 Nelken	1 Vanilleschote
3 Kardamomkapseln	250 ml Weißwein	Für die Sabayon
120 ml Milch	4 Eier	80 g Zucker

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Butter erhitzen und die Souffléförmchen sehr sorgfältig mit der flüssigen Butter auspinseln. Zucker hinein geben und die Förmchen so lange wenden, bis sie damit vollständig ausgekleidet sind. 50 Gramm Butter in einem Topf schmelzen. Das Mehl und den Mohn unter Rühren dazu geben und zwei Minuten ohne Farbe anschwitzen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Anschließend die Milch mit dem Vanillemark einmal aufkochen. Danach 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. Die Eigelb nach und nach unter die Mehlmasse rühren, bis sie vollständig aufgenommen sind. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee mit einem Spatel unter die Masse heben. Die vorbereiteten Förmchen zu zwei Dritteln mit der Soufflémasse befüllen, auf ein tiefes Backblech stellen und in den Ofen (zweite Schiene von unten) schieben. Heißes Wasser in das Blech gießen, bis die Förmchen gut zur Hälfte im Wasser stehen. Die Soufflés 15 bis 18 Minuten garen. Für das Zwergorangenragout die Kumquats waschen und in Scheiben schneiden, dabei die Kerne entfernen. Den Zucker in einem Topf karamellisieren, die Gewürze zugeben und den Weißwein angießen. Die Kumquats zugeben und zwei bis drei Minuten in dem Sud garen. Erkalten lassen und anschließend die Gewürze entfernen. Für die Sabayon die ausgekrazte Vanilleschote vom Soufflé mit der Milch einmal aufkochen. Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker in eine große Schlagschüssel geben. Die heiße Vanillemilch langsam zugeben und unter ständigem Rühren mit den Eigelben mischen. Die Masse über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Vom Feuer nehmen und noch kurz weiterschlagen, damit der Schaum nicht gerinnt. Die Soufflés auf Teller stürzen, das Kompott dazu anrichten und zuletzt mit der Sabayon beträufeln. Sofort servieren, damit das Soufflé nicht zusammen fällt.

Johann Lafer am 02. März 2013