

Mokka-Haselnuss-Soufflé mit Nougat-Soße

Für vier Portionen

Für die Soufflés:

150 ml Milch	3 TL Instant-Espressopulver	35 g Butter
35 g Mehl	3 EL Haselnusslikör	45 g weicher Nuss-Nougat
3 Eier	1 Prise Salz	75 g Zucker

Butter, Zucker

Für die Nougatsauce:

50 g Nuss- Nougat	20 g Bitterschokolade	150 ml Sahne
-------------------	-----------------------	--------------

Puderzucker

Die Förmchen mit Butter bis zum Rand einpinseln und mit Zucker ausstreuen. Den Ofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Die Milch mit dem Mokka pulver erhitzten. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen, das Mehl dazugeben und unterrühren. Nun die heiße Mokka-Milch nach und nach zur Mehlschwitze gießen, dabei zügig weiter rühren. Den entstandenen Brei in eine Schüssel umfüllen, den Likör und Nuss-Nougat zufügen und glatt rühren. Die Eier trennen. Die Eigelbe zum Mokka-Brei geben und glattrühren (es sollten keine Klümpchen vorhanden sein!). Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee behutsam unterheben. Die Soufflé- Masse bis kurz unter den Rand einfüllen. Anschließend auf ein heißes Backblech in der untersten Einschubleiste des heißen Ofens stellen und circa 12 bis 14 Minuten backen. Für die Sauce den Nougat in Würfel schneiden und die Schokolade klein hacken. Die Sahne erhitzen und zuerst den Nougat darin vollständig auflösen, danach die Schokolade einrühren. Zum Servieren die Soufflés aus der Form stürzen und mit Puderzucker bestäuben. Mit reichlich Nougatsauce rasch servieren.

Johann Lafer am 12. Oktober 2013