

# Grünkern-Soufflé mit Kürbis-Curry-Ragout

## Für 5 Personen

600 g Muskatkürbis-Fruchtfleisch	4 Schalotten	1 Knoblauchzehe
20 g Ingwer	200 g Butter	1 EL Curry, mild
200 ml Gemüsebrühe	200 ml Orangensaft	160 g Grünkern, geschrotet
500 ml Milch	Meersalz, Pfeffer, Muskat	10 Eigelbe
7 Eiweiß	Mehl	2 Stängel Koriander
1 Zitrone, unbehandelt	2 EL Kürbiskernöl	

Kürbis schälen und das Fruchtfleisch fein schneiden. Schalotten, Knoblauch und Ingwer schälen und sehr fein würfeln. In einem Topf mit 30 g Butter die Schalotten anschwitzen, Knoblauch und Ingwer zugeben, kurz danach die Kürbiswürfel. Kurz anbraten und mit Curry bestäuben. Mit Kürbisfond und Orangensaft ablöschen und langsam köcheln lassen, bis der Kürbis eine sämige Konsistenz hat. Den Backofen auf 160 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Grünkernschrot mit der Milch, etwas Salz, Pfeffer und Muskat in einem Topf aufkochen, dann vom Herd ziehen und zugedeckt 10 Minuten quellen lassen. Eigelbe mit 160 g Butter schaumig aufschlagen. Eiweiß steif schlagen. Gequellten Schrot mit der Milch unter die Ei-Butter-Masse mischen. Dann vorsichtig den Eischnee unterheben. 5 Souffléförmchen (ca. 300 ml Inhalt) mit Butter ausfetten und mit Mehl abstauben. Die Masse einfüllen. Die Förmchen auf ein tiefes Backblech stellen, heißes Wasser in das Backblech gießen und so in den vorgeheizten Backofen schieben, die Soufflés ca. 15 Minuten garen. Koriander abspülen, trocken schütteln und die Blätter in feine Streifen schneiden. Von der Zitrone etwas Schale abreiben und Saft auspressen. Das Kürbisragout mit Meersalz, Zitronenschale und etwas Zitronensaft abschmecken und den Koriander zugeben. Das Ragout in tiefen vorgewärmten Tellern anrichten. Die Soufflés aus den Formen stürzen und auf dem Ragout anrichten. Etwas Kürbisöl auf das Kürbisragout tröpfeln und servieren.

Michael Kempf 27. Januar 2012