

# Schafskäse-Oliven-Soufflé auf Tomaten-Carpaccio

## Für 2 Personen

|                              |                            |                            |
|------------------------------|----------------------------|----------------------------|
| 1 Brötchen vom Vortag        | 100 ml Milch               | 2 Schalotten               |
| 1,5 EL Butter                | 1/2 Bund glatte Petersilie | 1/2 Bund Schnittlauch      |
| 5 schwarze Oliven, entsteint | 1 Ei                       | 150 g Feta aus Schafsmilch |
| Salz, Pfeffer                | 2 Ochsenherztomaten        | 1 EL Weißweinessig         |
| 2 EL Olivenöl                | 2 EL griechischer Joghurt  |                            |

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Das Brötchen in 5 mm große Würfel schneiden. Die Milch erwärmen und über die Brotwürfel gießen und einige Minuten ziehen lassen. Schalotten schälen, fein würfeln und die Hälfte davon in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Petersilie und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Oliven in dünne Scheiben schneiden. Das Ei trennen. Die angeschwitzten Schalotten mit dem Eigelb und den eingeweichten Weißbrotwürfeln mischen. 1 EL gehackte Petersilie und Olivenscheiben dazugeben. Schafskäse in kleine Würfel schneiden und ebenfalls unter die Masse mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eiweiß zu Eischnee schlagen und unter die Soufflémasse heben. Alles in zwei ausgebutterte feuerfeste Souffléformen (Inhalt ca. 250 ml) füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen. In der Zwischenzeit die Tomaten waschen und in feine Scheiben (am besten mit einer Brotmaschine) schneiden, die Tomatenscheiben auf 2 großen flachen Tellern auslegen. Essig mit 2 EL Olivenöl, den restlichen Schalottenwürfeln, einer Prise Salz und Pfeffer gut verrühren, Rest Petersilie und Schnittlauch untermischen. Die Tomaten mit der Vinaigrette beträufeln. Die Soufflés aus den Formen stürzen und in der Mitte auf den Tomaten anrichten. Joghurt obenauf geben und mit einem Petersilienblatt dekorieren.

Otto Koch 20. Juli 2012