

# Kartoffel-Soufflé mit Frischkäse auf Lauch-Pilz-Soße

Für 4 Personen

## Soufflé:

400 g Kartoffeln, mehlig	40 g Butter	2 Karotten
Salz	weiche Butter	2 Eier
70 g Sahne	Muskat	

## Sauce:

3 Schalotten	1 junger Lauch (weißer Teil)	200 g Steinchampignons
200 g Shiitakepilze	3 EL Olivenöl	100 ml trockener Weißwein
50 ml Wermut	400 ml Gemüsefond	1 Zweig Thymian
1 Lorbeerblatt	100 g Sahne	2 EL Crème fraîche
Salz, weißer Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft	

## Frischkäse:

1 junger Lauch (grüner Teil)	Salz	150 g Frischkäse
1 EL Crème-fraîche	weißer Pfeffer	1 Prise Zucker
1 Spritzer Zitronensaft		

Die Kartoffeln abbürsten, in einem Topf mit Wasser weich kochen, dann abschütten.

Die Butter in einen Topf geben und bräunen.

Die Karotten schälen und der Länge nach in 5 mm dünne Scheiben schneiden, diese in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, abschütten und gut abtropfen lassen.

Die Timbalformen (= eine Becherform aus Edelstahl, Inhalt ca. 120 ml) mit Butter einfetten. Den Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen und durch eine Presse drücken. Die Eier trennen. Flüssige Butter, Sahne und Eigelbe unter die Kartoffelmasse mischen und mit Salz und Muskat würzen.

Die Förmchen mit den Karottenstreifen auslegen.

Eiweiß halbfest aufschlagen und unter die Kartoffelmasse heben. Die Masse in die vorbereiteten Formen abfüllen und in eine Auflaufform oder ein tiefes Backblech stellen. In die Auflaufform heißes Wasser eingießen, so dass die Timbalformen ca. 1,5 cm im Wasser stehen. Im vorgeheizten Backofen die Soufflés ca. 15-18 Minuten backen.

Für die Sauce Schalotten schälen und fein schneiden. Lauch putzen, waschen und den grünen Teil für den Frischkäse beiseite stellen. Nur den weißen Teil in feine Streifen schneiden. Die Pilze putzen und klein schneiden.

Für den Frischkäse den grünen Teil vom Lauch in feine Würfel schneiden und kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

In einem Topf die Hälfte vom Olivenöl erhitzen, Schalotten und Lauchstreifen darin glasig anschwitzen, mit Weißwein und Wermut ablöschen und die Flüssigkeit um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. Dann den Gemüsefond zugeben und diesen etwas einkochen lassen. Thymianzweig und das Lorbeerblatt zugeben. Zuletzt Sahne und Crème fraîche unterrühren.

In einer Pfanne restliches Olivenöl erhitzen und die Pilze darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Sauce Thymian und Lorbeerblatt entfernen. Die gebratenen Pilze unterheben. Mit einem Spritzer Zitronensaft die Sauce abschmecken. Frischkäse mit 1 EL Crème fraîche aufschlagen, den blanchierten Lauch untermischen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Lauch-Pilz Sauce in einem tiefen Teller anrichten. Vorsichtig das Kartoffelsoufflé aus der Form stürzen und auf die Sauce setzen. 3 Nocken vom Frischkäse um das Kartoffelgericht herum anrichten.

Jörg Sackmann am 29. November 2016