

Soufflé Vacherien Mont D'Or

Für 2 Portionen

flüssige Butter und Mehl	50 g Vacherien-Mont-D´Or	2 Sch. Schwarzwälder Schinken
100 ml Milch	25 g Butter	2 Eier
25 g Mehl	Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Souffléförmchen mit Butter auspinseln, mit Mehl ausstäuben. Zwei Eier trennen und das Eiweiß in eine Schüssel geben, mit Pfeffer und Salz würzen und steif schlagen. Milch und Butter aufkochen, das Mehl unter Rühren dazu geben und zwei Minuten ohne Farbe anschwitzen. Bei mittlerer Hitze so lange abbrennen bis sich ein weißer Belag am Boden bildet. In eine Schüssel umfüllen. Erst das Eigelb nach und nach unter die Mehlmasse rühren, dann etwa zwei Esslöffel von dem Vacherin Mont d´Or unterrühren. Den Schinken in feine Streifen schneiden und ebenfalls dazu geben. Eiweiß unter die Masse heben. Soufflémasse bis kurz unter den Rand in die Förmchen füllen und in einem Wasserbad in den vorgeheizten Backofen stellen. Die Soufflés nach etwa 15-20 Minuten aus dem Ofen nehmen, auf Tellern anrichten und servieren.

Tipp:

Den Backofen nicht frühzeitig öffnen, da das Soufflé sonst zusammen fällt.

Steffen Henssler am 04. 07. 2011