Maronensoufflé

Kategorie: Beilage/Gemüse

Rezept Nr.: 370

Portionen: 0

Zutaten	Mengen		Bemerkungen
Maronen	300	Gramm	vorbereitet, eingeschweißt
Puderzucker	1	TL	
Crème fraiche	1	EL	
Milch	20	cl	
Eiweiß	5	Stück	
Eigelb	3	Stück	
Butter	0		
Mehl	0		
Salz	0		
Zucker	0		

Zubereitung

1. Die vorbereiteten Maronen mit der Milch in einen Topf geben, mit dem Deckel verschließen und 10 Minuten simmern lassen. Den Deckel abnehmen und die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren.

2. Vier Maronen zu Seite legen und die restlichen im Mixer pürieren. Das Pürée wieder in den Topf geben, gut mit der Crème fraiche vermischen und auf kleiner Flamme aufwärmen.

3. Die vier Maronen mit den Fingern fein zerbröseln.

4. Den Ofen auf 170° vorheizen.

5. Die Eiweiß mit etwas Salz zu einem festen Schnee schlagen.

6. Ein Eigelb nach dem anderen mit dem warmen Maronenpürée vermischen. Dann noch eine Prise Zucker zugeben und die Maronenbrösel unterziehen.

7. Eine Souffléform zuerst buttern und dann mit Mehl ausstäuben. Den Eischnee unter das Maronenpürée ziehen und in die Souffléform füllen. Stattdessen kann man kann das Soufflé auch portionsweise in kleinen Souffléförmchen zubereiten.

8. Die Garzeit in der großen Souffléform beträgt 15 Minuten, in kleinen Förmchen 8-10.

Eine attraktive und wohlschmeckende Beilage zu jeder Art von kurz gebratenem oder geschmorten Wild, aber auch zu einem Rindsfilet.

© ea für