

Käsesoufflé Rustico



Rezept für 10 Portionen

Zutaten

Käsesoufflé

75 g	Emmi Butter
300 g	Emmi Vollmilch
	Salz, Pfeffer, Muskat
125 g	Weissmehl
150 g	Eigelb
200 g	Emmi LUZERNER Rustico, geraffelt
400 g	Eiweiss
15 g	Kartoffelstärke

Spargelgeflecht

30 Stk.	Spargeln grün
	Salz

Kressesalat

1 Stk.	Kressemix
1 Stk.	Sprossenmix
	Balsamicodressing

Karotten

- 2 Stk. Karotte, gerüstet
- 2 Stk. Pfälzer Karotten, gerüstet

Tomatencoulis

- 1 Stk. Zwiebel, gehackt
 - 1 Stk. Knoblauch, gehackt
 - 200 g Tomatenpüree
 - 50 g Rotwein
 - 600 g Tomaten Concasse
 - 100 g Zucker
 - 4 Stk. Tomaten
- Salz, Pfeffer, Sambal Oelek, Paprikapulver

Zubereitung

Käsesoufflé

1. Kokotten mit flüssiger Emmi Butter ausstreichen und etwas geriebenen LUZERNER Rustico Käse hinein streuen.
2. Emmi Butter und Milch aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. Weissmehl im Sturz beigeben und abrühren, bis sich am Pfannenboden eine Haut bildet.
4. Teig erkalten lassen.
5. Eigelb unter die Masse rühren.
6. Emmi LUZERNER Rustico Käse darunterheben.
7. Eiweiss mit der Kartoffelstärke aufschlagen und unter die Masse heben.
8. Die Masse in die Formen abfüllen und in einem heissen Wasserbad 30 Minuten vorwärmen.
9. Die Soufflés aus dem Bad nehmen und im Backofen bei 170 oC ca. 20 Minuten backen.

Spragelgeflecht

1. Die Spargeln waschen, rüsten, längs dünn aufschneiden und kurz in kochendes Salzwasser geben.
2. Spargeln sofort in Eiswasser abschrecken.
3. Die Spargelscheiben mit Papier abtrocknen und zusammen flechten.
4. Mit einem runden Ausstecher das Geflecht ausstechen und auf dem Teller anrichten.
5. Mit wenig Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kressesalat

1. Kresse und Sprossen mischen.
2. Mit der Sauce anmachen und abschmecken.

Karotten

1. Einen Teil der Karotten in Rauten schneiden und den Rest rund ausstechen.
2. Mit dem Dressing vermischen und abschmecken.

Tomatencoulis

1. Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl dünsten.
2. Tomatenpüree begeben und mitdünsten.
3. Mit Rotwein ablöschen und mit Tomaten Concasse und den geschnittenen Tomaten auffüllen.
4. Sieden lassen bis die Sauce recht dick ist und gut abschmecken.
5. Durch ein grobes Sieb passieren und verfeinern.

Tipp:

Mit Emmi LUZERNER Rustico Käsewürfeln, Käsechips und Basilikumspitzen garnieren.