



Roggen soufflé auf Fenchelgemüse

Zutaten für 4 Personen

- 1 dl Haselnussöl
- 500 g frische Pilze, gewaschen und in gleich grosse Stücke geschnitten
- 50 g Zwiebeln, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 dl Rahm
- Salz und Pfeffer
- 3 EL Kräuter, gehackt (Schnittlauch, Petersilie und Majoran)
- 4 Ciabatta-Brötchen vom Beck
- 1 Handvoll frisch gepflückten Sauerklee ohne Stiele
- 2 EL Preiselbeeren

Zubereitung

Acht Souffléformen mit Butter ausstreichen und gut mehlen. Die Roggengrütze im Wasser etwa 5 Minuten aufkochen, 20 Minuten nachquellen und leicht abkühlen lassen. Die Butter schaumig rühren, das Eigelb mit den Roggen und den restlichen Zutaten (ausser dem Eiweiss) begeben. Alles zusammen gut vermischen und mit Gewürzen und Sojasauce abschmecken. Das Eiweiss mit einer Prise Salz zu einem steifen Schnee schlagen, sorgfältig unter die Masse heben, in die Formen abfüllen. In eine mit etwas (1 cm) Wasser gefüllte Gratinform stellen und im Backofen bei 220 °C 20–25 Minuten backen, kurz abstehen lassen, ausformen und zusammen mit Fenchelgemüse oder Ratatouille (siehe Bild) servieren.



Tradition geniessen

Backstube/Verkauf: Hinterbergstr. 15, 6330 Cham, Tel. 041 743 24 00, Fax 041 743 24 01, info@beck-nussbaumer.ch, www.beck-nussbaumer.ch