



HAUPTGANG

KARTOFFELSOUFFLÉ MIT BERGKÄSE UND GLACIERTEN FEIGEN



ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

600 g mehligkochende
Kartoffeln

Salz

5 Eier

2 Msp. frisch geriebene
Muskatnuss

Pfeffer

25 g Maizena

100 g würziger
Bergkäse

Salz

HOLL-Rapsöl
zum Ausfetten
der Förmchen

Maizena zum
Bestäuben der
Förmchen

FEIGEN

4 Feigen

2 EL Puderzucker

½ dl Rotwein

½ dl Portwein

ZUBEREITUNG

CA. 1 H 10 MINUTEN

1

Die Kartoffeln schälen, grob schneiden und in Salzwasser weich kochen. Durch die Kartoffelpresse drücken.

2

Die Eier trennen, Eigelb, Muskat, Pfeffer und Maizena zum Kartoffelpüree geben und mischen. Den Bergkäse in kleine Würfel schneiden und sorgsam unter die Kartoffelmasse heben. Das Eiweiss mit einer Prise Salz zu Eischnee steif schlagen und ebenfalls sorgfältig unterheben.

3

Den Backofen auf 200 °C einstellen. Vier Soufflé-Förmchen mit Öl einpinseln und mit etwas Maizena bestäuben, die Kartoffelmasse einfüllen. Die Souffléförmchen im Wasserbad 20 bis 25 Minuten backen (Wasserbad: Gratinform mit 1 bis 2 cm Wasser füllen und Förmchen hineinstellen).

In der Zwischenzeit den Stiel der Feigen entfernen und die Feigen in Viertel schneiden. Den Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Den Wein und den Portwein eingiessen, die Feigenschnitze begeben und glacieren. Die Feigen in tiefen Tellern anrichten, das Souffl f rmchen in die Mitte stellen und servieren oder die Feigen separat servieren.