



HAUPTGANG

KARTOFFELSOUFFLÉ MIT BERGKÄSE UND GLACIERTEN FEIGEN



★★★★★ (66)

CA. 1 H 10 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

- 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

F E I G E N

- 4** Feigen
- 2 EL** Puderzucker
- ½ dl** Rotwein
- ½ dl** Portwein

ZUBEREITUNG

- 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).
- 4** 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 Souffléförmchen in die Mitte stellen und servieren oder die Feigen separat servieren.