

Vanille-Soufflé mit Mango-Passionsfrucht-Ragout und Champagner-Sorbet

 happy-mahlzeit.com/2020/01/26/vanille-soufflé-mit-mango-passionsfrucht-ragout-und-champagner-

Zutaten für 4 Personen

Für das Sorbet:

- 2 Blatt Gelatine
- 1 unbehandelte Zitrone
- 250 ml Wasser
- 250 g Zucker
- 3 Kardamomkapseln
- etwas Orangenschale
- Sternanis
- 250 ml Champagner

Zubereitung:

Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Die Zitrone heiß waschen, trocknen und die Schale mit dem Sparschäler dünn abschälen. Den Saft der Zitrone auspressen. 250 ml Wasser, den Zucker, die Kardamomkapseln, den Sternanis und die Orangenschale in einem kleinen Topf aufkochen und 2-3 Minuten köcheln lassen. Beiseite stellen und die gut ausgedrückte Gelatine unter Rühren darin auflösen.

Champagner und Zitronensaft zum Zuckersirup geben und verrühren. Die Sorbetmasse durch ein feines Sieb gießen, abkühlen lassen und in der Eismaschine cremig gefrieren.

Für das Vanille-Soufflé:

- 1 unbehandelte Orange
- 200 ml Milch
- ½ Vanilleschote
- 50 g Butter
- 50 g Mehl
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 75 g Zucker
- 4 Souffléformen
- Flüssige Butter und Zucker für die Formen

Zubereitung:

Die Orange waschen und die Schale dünn abschälen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark auskratzen und für das Mango-Passionsfrucht-Ragout aufbewahren.

Die Milch, die ausgekrazte Vanilleschote und die Orangenschalen in einen Topf geben und einmal aufkochen. Beiseite stellen und abkühlen lassen.

Die Förmchen mit Butter ausstreichen und mit dem Zucker austreuen. Kalt stellen.

Den Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Das Mehl einstreuen und unterrühren. Die Milch durch ein feines Sieb passieren und nach und nach zur Mehlschwitze gießen, dabei zügigiterrühren. Anschließend für 1-2 Minuten auf dem Herd rühren. Die Masse in eine Schüssel umfüllen. Die Eier trennen. Die Eigelbe einzeln mit der Masse vermengen. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Den Eischnee in 2 Portionen behutsam unter die Masse heben.

Die Soufflémasse bis kurz unter den Rand in die Förmchen füllen und auf ein Gitter in der untersten Einschubleiste des heißen Backofens stellen. Ca. 20 Minuten backen.

Für das Mango-Passionsfrucht-Ragout:

- 1 Mango
- 3 Passionsfrüchte
- 3 EL Zucker
- 100 ml Weißwein
- 1 TL Speisestärke
- 2 EL kaltes Wasser
- Himbeeren

Zubereitung:

Die Mango schälen. Das Fruchtfleisch in dünnen Scheiben vom Kern schneiden und fein würfeln. Die Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtmarm auskratzen. Das Passionsfruchtmarm mit dem Zucker, Weißwein, dem reservierten Vanillemark und ggf. den ausgekrazten Vanilleschoten in einem Topf aufkochen. Die Speisestärke mit 2 EL kaltem Wasser anrühren und den Passionsfruchtsud damit binden.

Am Ende noch frische Himbeeren dazugeben. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Das Soufflé aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren. Das Mango-Passionsfrucht-Ragout und das Champagner-Sorbet dazu reichen.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Kerners Köche vom 4.11.2017