

# Soufflé von jahreszeitlichen Waldpilzen an Schnittlauch Crème fraiche

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die kleine, schicke Vorspeise, da bleiben Sie ihren Gästen in Erinnerung

## Zutaten

- Für das Soufflé:
- 200 g feste Waldpilze wie: Pfifferlinge, Steinpilze, Braunkappen, Steinchampignons etc.
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 El gehackte Petersilie
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 El Butter
- 2 El Mehl
- 150 ml Milch
- 50 g geriebener Bergkäse oder alter Gouda
- 2 Eigelbe
- 2 Eiweiß, steif geschlagen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich Muskatnuss
- Für die Schnittlauch Crème fraiche:
- 1 Becher Crème fraiche
- 2 El Milch
- 1/2 Bund frischer Schnittlauch, gehackt
- Knoblauchsatz, Pfeffer, 1 kleine Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Pilze zunächst putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste säubern. In gleichmäßig 1cm kleine Würfel schneiden.

## **Schritt2**

In 1 Tl heißer Butter mit der Zwiebel in einer Stielpfanne sanft anschwitzen, würzen.

## **Schritt3**

Zurück ziehen und mit der gehackten Petersilie mischen, etwas abkühlen lassen.

## **Schritt4**

Der Ansatz:

## **Schritt5**

Die restliche Butter auslassen und mit dem Mehl bei mäßiger Hitze etwas "ausschwitzen" lassen.

## **Schritt6**

Mit der Milch aufgießen, mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und 1 Strich Muskatnuss würzen. 4 - 5 min. leise köcheln lassen und den geriebenen Käse unter rühren.

## **Schritt7**

Nunmehr die Eigelbe einrühren und die Pilze unter heben, zuletzt folgt das steif geschlagene Eiweiß.

## **Schritt8**

Die feuerfesten Portionsförmchen mit flüssiger Butter austreichen und die Masse verteilen.

## **Schritt9**

In das tiefe Backblech geben und dieses ca. 2 cm hoch mit heißem Wasser aufgießen.

## **Schritt10**

Für 25 - 30 min. in den auf 175° C vorgeheizten Backofen schieben.

## **Schritt11**

Danach den "Stricknadeltest" machen.

## **Schritt12**

Hinein stechen und schauen ob noch nicht durch gebackene Masse hängen bleibt, ev. etwas nach schieben.

## **Schritt13**

Perfekt ist das Soufflé gelungen, wenn es während des Backens über den Formrand wächst und eine appetitliche goldbraune Kruste ausbildet.

## **Schritt14**

Die Schnittlauch Crème fraiche:

### **Schritt15**

Crème fraiche mit der Milch glatt rühren, herzhaft würzen und den frischen Schnittlauch verrühren.

### **Schritt16**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt17**

Nun ist gute Vorbereitung und Schnelligkeit gefragt um ein Zusammenfallen des Soufflees zu vermeiden.

### **Schritt18**

Die Soufflees mit einem Küchentuch heraus nehmen, mit einem kleinen Küchenmesser um den äußeren Rand fahren und stürzen.

### **Schritt19**

Mittig auf einen "Spiegel" von Schnittlauch Crème fraiche setzen, ev. mit einigen kleinen, gebratenen Pfifferlingen drum herum

### **Schritt20**

**Rezeptart:** Warme Vorspeisen **Tags:** schnittlauch crème fraiche

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/souffle-von-jahreszeitlichen-waldpilzen-an-schnittlauch-creme-fraiche/>