

Quarksoufflé mit Erdbeerragout



Für 4 Portionen

Für das Quarksoufflé:

160 g Quark (40% Fett)

4 Eigelbe

4 Eiweiße

Mark von 1 Vanilleschote

Saft von 1 Zitrone

Für das Erdbeerragout:

500 g Erdbeeren

2 cl Grand Manier

150 g Puderzucker

Außerdem

4 Souffléförmchen

50 g Butter

150 g Zucker

Für die Förmchen

4 Erdbeeren oder Minzblättchen

Puderzucker zum Bestreuen

(1) Den Quark in ein Sieb schütten und über Nacht im Kühlschrank abtropfen lassen.

(2) Die Souffléförmchen mit Butter ausstreichen und mit Zucker bestreuen. Die Erdbeeren für das Ragout waschen und die Stiele abzupfen. Zwei Drittel in kleine Würfel schneiden, die restlichen Erdbeeren im Mixer pürieren. Den Grand Manier unterrühren und das Erdbeerpüree nach Geschmack mit Puderzucker süßen.

(3) Für das Soufflé den gut abgetropften Quark in einer Schüssel mit den Eigelben, dem Vanillemark und dem Zitronensaft verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und den Eischnee vorsichtig unter die Quarkmasse heben. Die Masse in die gebutterten und gezuckerten Förmchen einfüllen.

(4) Ein flaches, feuerfeste Gefäß oder eine Fettpfanne 1 cm hoch mit Wasser füllen. Die Förmchen in das Wasserbad stellen und das Soufflé bei 200°C im vorgeheizten Ofen etwa 12 Minuten backen. Während der Garzeit die Backofentür nicht öffnen, sonst stürzt die luftige Pracht in sich zusammen.

(5) Aus dem Ofen nehmen und das Soufflé auf Desserttellern anrichten—nach dem Herausnehmen darf es nicht mehr lange stehen - und mit Puderzucker bestreuen.

(6) Das vorher zubereitete Erdbeerragout dekorativ daneben arrangieren und das Quarksoufflé mit einer halbierten Erdbeere oder ein paar Minzblättern garnieren und sofort servieren.

**Unsere AIDA Rezepte der
Woche finden Sie
unter www.aida.de/rezepttipp**

