

Käferbohnen-Topfensoufflé

mit Bratapfeltatar

ca. 7 Portionen

Zutaten für das Käferbohnen-Topfensoufflé:

- 200 g Topfen
- 150 g Käferbohnenpüree (weich gekochte Käferbohnen mit Mixer pürieren)
- 130 g Maizena/Maisstärke
- 4 Eier getrennt
- 130 g Staubzucker
- Orangen- oder Zitronenzeste

Zutaten für das Bratapfeltatar:

- 1 großer Apfel
- 60 g Staubzucker
- 30 g Butter geschmolzen
- mit Preiselbeeren befüllen

Zubereitung:

Zuerst den Apfel entkernen, mit Preiselbeeren befüllen, in eine kleine Bratpfanne geben und mit Staubzucker 3 mm dick bestreuen. Dann mit der geschmolzenen Butter übergießen und für ca. 18 Minuten in den vorgeheizten Ofen (180°C) geben.

Chef Hannes kocht:

In der Zwischenzeit Topfen, Käferbohnenpüree, Staubzucker, Zesten und Eidotter verrühren, bis eine sämige Masse entsteht.

Anschließend Maizena untermengen.

Eischnee unterheben.

Kleine Tassen mit Butter innen bestreichen und mit Zucker auskleiden.

Kleine Tassen mit Masse $\frac{3}{4}$ voll befüllen und im Wasserbad bei 200° Celsius für 9 Minuten backen.

Den Bratapfel auf ein Schneidbrett legen und zu einem Tatar hacken.

Anrichten:

Mit zwei Löffeln Nockerl vom Bratapfeltatar formen und das Soufflé mit Staubzucker bestreuen. Dazu passt eine Portion Schlagobers.



Gutes Gelingen wünscht „Chef Hannes“ mit dem Team der Parktherme-Gastronomie