Champignon-Soufflé mit Kressesoße

Pilz-Gerichte » Champigon-Gerichte

Zutaten (8 Personen)

- » 350g Champignons
- » 125g Kochschinken
- » 2 geh. Schalotte(n)
- » 1 TL geh. Knoblauchzehe(n)
- » 1 EL Butter/Margarine
- » 1 EL Tomatenmark
- » 2 EL Mehl
- » 125ml Schlagsahne
- » 40ml Weißwein
- » Salz & Pfeffer
- » 5 Ei(er)
- » 100g Crème fraîche
- » 100g Salatmayonnaise
- » 1 EL Weißwein-Essig
- » 2 Käst. Kresse

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Champignons abreiben, putzen, fein hacken. Den Schinken fein würfeln. Ofen auf 160°C vorheizen.

2. Schalotten, Knoblauch in der Butter glasig dünsten. Pilze zufügen, mitdünsten, bis die sich bildende Flüssigkeit verdampft ist. Schinken, Tomatenmark zufügen, ca. 4min weiterdünsten. Das Mehl unterrühren. Sahne und Wein angießen, kurz aufkochen, 3min köcheln lassen. Würzen, etwas abkühlen lassen. Eier trennen. Eigelbe unter die Pilzmasse rühren, auskühlen lassen. Eiweiß steif schlagen, unterheben.

3. Acht Soufflé-Förmchen mit je 100ml Inhalt fetten, zu 3/4 mit der Champignon-Masse füllen. Glatt streichen und in 25-30min goldbraun backen.

4. Crème fraîche, Mayonnaise und Essig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Kresse abschneiden, etwas zum Garnieren beiseite legen und den Rest unter die Soße heben.

5. Die Soufflés mit einem Messer behutsam vom Förmchenrand lösen und auf Teller stürzen. Dazu die Kressesoße anrichten und mit restlicher Kresse garniert servieren.

Nährwerte: 270kcal/E10g/F23g/KH4g pro Portion

angelegt am: 20.08.2004 Rezept-Nr: 1230

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke