Kartoffel-Soufflé

Mit diesem schönen Rezept gelingt ein feines Kartoffel-Soufflé mit einer luftig-lockeren Creme auf der Basis von Eischnee.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

1 kg	Kartoffeln
3 EL	Butter
1 Stk.	Zwiebel
2 EL	Sauerrahm
2 Stk.	Eier (getrennte)
50 g	Schlagobers
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
3 EL	Kräuter (nach Belieben)
1 Tasse	Parmesan

Zubereitung

1. Für das Kartoffel-Soufflé die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden (Kantenlänge etwa 2 Zentimeter). Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, die Kartoffelstücke darin rund 10 Minuten weich garen. Das Wasser abgießen, die Kartoffeln mit dem Stabmixer pürieren.

2. In der Zwischenzeit den Ofen auf 175 Grad vorheizen und eine Auflaufform mit Butter einfetten. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Butter bei mittlerer Temperatur in einer Pfanne zerlassen. Die Zwiebeln darin einige Minuten weich dünsten. Anschließend unter den Kartoffelbrei heben.

3. Die Eier trennen. Dotter, Sauerrahm und Schlagobers unter das Püree rühren. Die gehackten Kräuter, geriebenen Käse sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack ebenfalls unterrühren.

4. Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen, bis sich Spitzen bilden. Zwei Esslöffel vom Eischnee abnehmen und unter das Püree heben, erst dann den restlichen Eischnee vorsichtig unterheben.

5. Die Kartoffelmischung unverzüglich, aber behutsam in die Auflaufform füllen und auf mittlerer Schiene etwa 25 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Es ist wichtig, dass die Eier bis kurz vor der Verarbeitung im Kühlschrank aufbewahrt werden beim Kartoffel-Soufflé, sonst fällt der Eischnee zusammen. Die Rührschüssel für den Eischnee sollte absolut fettfrei und sauber sein (am besten Metallschüssel verwenden).