

Rhabarber Soufflé

Zutaten für 4 Personen:

Grundrezept süßes Soufflé –

kann je nach Saison in entsprechenden Geschmack zubereitet werden

50g Butter

50g Mehl

1 Vanilleschote

200ml Milch

4 Eier

etwas Salz

80g Zucker

140g Rhabarber

→ für die Souffléförmchen noch etwas flüssige Butter und Zucker



Zubereitung:

Den Rhabarber waschen und schälen, in feine Stückchen schneiden. In eine Schüssel geben und mit Puderzucker bestreuen, für 2 Stunden ziehen lassen. Abtropfen lassen.

Souffléförmchen mit Butter auspinseln, Zucker hineingeben und Förmchen damit bedecken.

Dann Butter in einem Topf schmelzen, Mehl unter Rühren hinzugeben und 2 min farblos anschwitzen.

Milch mit dem Mark der Vanilleschote aufkochen. Heiße Milch unter Rühren zur Mehlschwitze geben und rühren bis am Boden ein weißer Belag entsteht.

In eine Schüssel umfüllen, Eier trennen, Eiweiß nochmal kaltstellen.

Ofen auf 200Grad vorheizen (ohne Umluft), Eigelb nach und nach unter Mehlmasse rühren. Anschließend Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen, Zucker dabei einrieseln. Eischnee und Rhabarberstücke unter die Masse heben und Förmchen gut befüllen.

Auf unterem Einschub 12 bis 15min backen.

TIPP:

Dazu kann man die Englische Crème servieren.

Dafür 350ml Milch mit etwas Vanillezucker kurz aufkochen. Topf vom Herd nehmen. In einem weiteren Topf 3 Eigelb mit 90g Zucker schaumig rühren und unter Rühren langsam die heiße Milch dazu gießen. Bei niedriger Stufe weiterrühren bis die Masse eindickt – darf nicht kochen.

Crème kann warm und kalt verwendet werden.

Wissenswertes...

... Rhabarber hat nur von April bis Juni Saison.

... Rhabarber lässt sich vielseitig einsetzen wie zum Beispiel als Kompott, Kuchen, Rhabarbercrumble oder als Sorbet...

... die Säure lässt sich durch Zimt etwas "eindämmen"

... sollte nicht roh verzehrt werden

... Rhabarber lässt sich wegen der enthaltenen Säure gut mit süßen Erdbeeren oder Vanille kombinieren...