

Luftiges Steinpilz-Sbrinz-Soufflé mit Herbstsalat und Kräutern

Zutaten: (für 4 Personen)

- 200 g frische Steinpilze, gerüstet
- 40 g Butter
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss
- 30 g Mehl
- 2 dl Rahm
- 3 EL Milch
- 100 g Sbrinz (gerieben)
- 2 Eigelbe und
Butter (für die Formen)
- 5 Eiweiss
- Quitten-Essig (oder Apfelessig)
- Baumnussöl
- 1 EL Senf, grobkörnig
- Gemischte, bittere Herbstsalate
- 1 Bd. Schnittlauch
- ½ Bd. Glattpetersilie
- ½ Bd. Basilikum
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Die Steinpilze ggf. gut reinigen mit einem Tuch und in kleine Würfel schneiden. In 10 g Butter in einer Bratpfanne leicht sautieren. Würzen mit Salz und Pfeffer. ½ Bd. Schnittlauch klein schneiden und dazugeben.
- Die restliche Butter in einem Kochtopf erhitzen und das Mehl hinzugeben. Gut rühren und bei schwacher Hitze ca. 3 Min. anschwitzen. Rahm und Milch dazugeben, gutiterrühren und langsam aufkochen lassen. Würzen mit geriebener Muskatnuss.
- Topf vom Herd schieben. Den geraffelten Sbrinz dazugeben und gut würzen mit Salz und Pfeffer. Leicht abkühlen lassen. Die Eigelbe vorsichtig in die Masse einrühren und danach die Steinpilze hinzugeben.
- Backofen auf 200°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- Vier Soufflé-Förmchen (ca. 8 cm Durchmesser) gut buttern.
- Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unter die Käsemasse heben. Masse in die Förmchen füllen und im Backofen ca. 25 Min. garen.
- In der Zwischenzeit die Kräuter grob zupfen (1/2 Bd. Schnittlauch in 2 cm lange Röllchen schneiden) und die Herbstsalate rüsten und waschen.
- Dressing aus Baumnussöl, Quitten, Essig, Salz, Pfeffer und Senf herstellen und den Salat anmachen.

- Soufflé heiss servieren und den Salat je nach Lust separat oder um die Soufflés herum anrichten.