

Björn Freitag: Mandel-Quark-Soufflé mit flambierten Brombeeren

 happy-mahlzeit.com/2021/08/23/björn-freitag-mandel-quark-soufflé-mit-flambierten-brombeeren

Zutaten für 2 Personen

Für das Soufflé:

- 4 EL spanische Mandeln
- 250 g Quark
- 1 Zitrone
- 3 Eier
- 4 EL brauner Zucker
- 2 EL Speisestärke

Für die Beeren:

- 100 g Brombeeren
- 2 TL brauner Zucker
- 2 TL Honig
- 20 ml Curaçao-Likör
- 1 Vanilleschote
- 3 TL Butter

Zubereitung:

Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Soufflé die Eier trennen. Von der Zitrone einige Zesten reißen. Eigelbe mit Quark, Stärke und den Zesten verrühren. Eiweiß mit Zucker in einer weiteren Schüssel steifschlagen und unter die Zitronen-Quark-Masse den Eischnee unterheben. Mandeln in einer Pfanne ohne Öl leicht rösten, in einer Moulinette fein hacken und unter die Masse heben.

Kleine, ofenfeste Förmchen rundum ausbuttern und die Soufflé-Masse hineingeben. Die Förmchen in eine mit Wasser gefüllte Auflaufform in den Ofen geben, ca. 12 Minuten backen und abschließend aus den Förmchen stürzen.

Für die flambierten Beeren diese waschen und trocknen. Zucker und Honig in einer Pfanne mit Butter karamellisieren. Brombeeren hinzufügen, Vanilleschote längs halbieren, das Mark mit dem Messerrücken auskratzen und unterrühren. Likör zügig angießen und mit einem Bunsenbrenner anbrennen. Pfanne leicht schwenken bis die Flamme erloschen ist.

Das Mandel-Quark-Soufflé mit flambierten Brombeeren auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: Die Küchenschlacht vom 2. September 2016

Episode: Finale / Dessert