



Waldviertler Graumohnsoufflé mit marinierten Feigen



Zutaten für 4 Portionen

200 g Feiner Schaftopfen

3 Eidotter

3 Eiweiß

60 g Zucker

60 g Waldviertler Graumohn

Zimt

Vanillemark

6 Feigen gefüllt mit Frischkäse

500 ml Portwein

50 g Honig

½ Zimtstange

Butter und Zucker für die Formen



Zubereitung

Den Portwein mit Honig und Zimtstange zur Hälfte einkochen lassen. Die Feigen in der Hälfte auseinander schneiden und mit der Portweinreduktion marinieren.

Feinen Schaftopfen mit Eidotter, Zimt und Vanille glatt rühren. Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen, mit dem Mohn unter die Topfenmasse heben. Die Formen ausbutteren und mit Zucker ausstreuen, anschließend zu etwa zwei Drittel mit der Topfenmasse befüllen. Im Rohr in einem Wasserbad bei 75°C für ca. 10-17 Minuten pochieren. Die Feigen auf den Tellern anrichten. Soufflés aus dem Rohr nehmen, auf die Feigen stürzen und sofort servieren.

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Guten Appetit 😊