

CHAMPIGNON CAMEMBERT-SOUFFLÉ AUF ROTE-BEETE-CARPACCIO



REZEPT für 4 Portionen



ZUTATEN

750 g frische Rote Beete
2 EL Weißwein
3 EL Weißweinessig
Salz, Pfeffer, gestoßene Korianderkörner, frisch geriebene Muskatnuss
einige Zweige Kerbel

40 g Butter
40 g Mehl
250 ml Milch
1 Champignon Camembert Rahm
4 Eier, getrennt
8 Zweige Kerbel

FÜR DIE FÖRMCHEN

etwas Butter
3 EL Semmelbrösel

ZUBEREITUNG

Rote Bete ungeschält mit einem Spritzer Wasser in Alufolie fest verschließen. Im Ofen bei 200 °C (Gas Stufe 3) etwa 1,5 Stunden garen. Erkalten lassen, die Schale abziehen und die Knollen in dünne Scheiben schneiden.

Aus Weißwein, Weißweinessig, Salz, Pfeffer und gestoßenem Koriander eine Marinade mischen. Die Rote Bete mit Kerbelblättchen auf großen Tellern anrichten (Platz für je ein Souffléförmchen lassen) und mit der Marinade begießen.

Das Mehl in zerlassener Butter hellgelb anschwitzen. Milch langsam zugießen, mit dem Schneebesen glattrühren und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Camembert von seiner Rinde befreien, zerkleinern, zufügen und unter Rühren schmelzen. Langsam das Eigelb unterrühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unterziehen.

4 Souffléförmchen mit Butter einfetten und mit Semmelbröseln austreuen. Förmchen zu zwei Dritteln mit der Käsecreme füllen und im vorgeheizten Ofen bei 225 °C (Gas Stufe 4) etwa 15 Minuten backen. Auf den vorbereiteten Tellern anrichten und sofort servieren.