

Pastinaken-Soufflé

Zutaten

- 400 g Pastinaken
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 200 ml Sahne
- 200 ml Wasser
- Salz
- Muskat, Cayennepfeffer
- 1 Bund Petersilie
- 4 EL frisch geriebenen Hartkäse
- 3 EL gehackte Walnüsse
- 2 EL körnigen Senf
- Gemüsebrühe
- 4 Eier

Zubereitung

Die Pastinaken waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und durch die Knoblauchpresse drücken, in einem Topf Butter zerlassen und beides darin kurz andünsten. Mit dem Mehl bestäuben. Wenn das Gemüse leicht angedünstet ist, Sahne und Wasser angießen. Die Pastinaken mit Salz, Muskat und Cayennepfeffer würzen und zugedeckt zehn Minuten dünsten. Anschließend pürieren und etwas abkühlen lassen.

Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Inzwischen den Backofen auf 200° Umluft vorheizen und eine Auflaufform mit Butter einfetten. Petersilie, den frisch geriebenen Hartkäse (nach Geschmack gerne sehr würzigen), die Walnüsse und den

körnigen Senf unter das Pastinakenpüree ziehen, mit Salz, Cayennepfeffer und Gemüsebrühe würzig abschmecken.

Die Eier trennen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Erst die Eigelbe, dann den Eischnee unter das Püree heben. Die Masse in die Form füllen. Im Backofen ca. 20 bis 25 Minuten goldbraun backen, sofort servieren. Dazu schmeckt ein winterlicher Blattsalat (Radicchio, Endivie, Feldsalat, o.ä.).