



PASTINAKENSOUFFLÉ



QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Aufläufe bleiben länger saftig



25



mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

150 g

600 g Pastinaken, frisch, geschält

120 g Zwiebel(n), fein gehackt

80 g Äpfel, geschält

120 g Butter

125 ml Weisswein

125 ml Gemüsebouillon

5 Eigelb

150 g Feta, gerieben

40 g Weismehl, Type 550

20 g Paniermehl

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

1 Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale

5 Eiweiss, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Heißluft) vorheizen.
2. Pastinaken, Zwiebeln und Äpfel in Butter anschwitzen. Mit Weisswein ablöschen, mit Gemüsefond aufgießen und weich dünsten bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.
3. Den Topf vom Herd nehmen, QimiQ Saucenbasis dazugeben und alles gut vermischen.
4. 500 g Pastinakenpüree mit Eigelb, Feta, Mehl, Brösel, Zitronensaft und -schale glatt rühren, würzen und geschlagenes Eiweiss unterheben.
5. In befettete und mit Mehl bestäubte Formen füllen und im vorgeheizten Backofen im Wasserbad ca. 15 Minuten backen.