

Rotwein-Soufflé mit Passionsfrucht-Apfel-Ragout und Amarettini-Eis

 [happy-mahlzeit.com/2019/12/12/rotwein-soufflé-mit-passionsfrucht-afel-ragout-und-amarettini-eis/](https://happy-mahlzeit.com/2019/12/12/rotwein-souffle-mit-passionsfrucht-afel-ragout-und-amarettini-eis/)

Zutaten für 4 Personen

Für das Eis:

- 250 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 50 g Zucker
- 2 Eier
- 2 Eigelbe
- 100 g Amarettini

Für das Soufflé:

- 1 Orange, unbehandelt
- 200 ml Rotwein
- 1/2 Vanilleschote
- 50g Butter
- 50 g Mehl
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 75 g Zucker
- flüssige Butter und Zucker für die Formen

Für das Ragout:

- 3 Passionsfrüchte
- 2 Äpfel
- 3 EL Zucker
- 100 ml Weißwein
- Vanillemark
- 1 TL Speisestärke

Zubereitung:

Für das Eis Milch, Sahne und Zucker aufkochen. Eier und Eigelbe in einer Schüssel verrühren. Eine Kelle der heißen Milchlösung zu den Eiern geben und verrühren. Alles zur restlichen heißen Milch gießen und unter Rühren erhitzen, bis die Masse eine sämige Bindung bekommt. Durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen. Anschließend in der Eismaschine cremig gefrieren lassen. Die Amarettini in einem Gefrierbeutel zerbröseln und kurz vor Ende unter das fast fertige Eis rühren.

Die Orange waschen und die Schale dünn abschälen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark auskratzen und für das Passionsfrucht-Apfel-Ragout aufbewahren.

Den Rotwein, die ausgekrazte Vanilleschote und die Orangenschalen in einen Topf geben und einmal aufkochen, beiseite stellen und abkühlen lassen.

Die Förmchen mit Butter ausstreichen und mit dem Zucker austreuen. Kalt stellen.

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Das Mehl einstreuen und unterrühren. Den Rotweinsud passieren und nach und nach zur Mehlschwitze gießen, dabei zügig weiterrühren. 1 - 2 Minuten auf dem Herd rühren. Den entstandenen Brei in eine Schüssel umfüllen. Die Eier trennen. Die Eigelbe einzeln nach und nach unter die Masse rühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Zucker unter das halbsteif geschlagene Eiweiß streuen und weiter steif schlagen. Den Eischnee in 2 - 3 Schritten behutsam unter die Rotweinmasse heben.

Die Soufflémasse bis kurz unter den Rand in die Förmchen füllen. Förmchen auf ein Gitter in der untersten Einschubleiste des heißen Backofens stellen und circa 20 Minuten backen.

Für das Ragout die Äpfel waschen, schälen, das Fruchtfleisch vom Kerngehäuse in dünnen Scheiben schneiden und fein würfeln. Die Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtmarm auskratzen. Beides mit dem Zucker, Weißwein und dem reservierten Vanillemark in einem Topf aufkochen. Speisestärke mit

etwas Wasser anrühren und den Passionsfruchtsud damit binden.

Das Rotwein-Soufflé aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren. Das Passionsfrucht-Apfel-Ragout und das Amarettini-Eis dazu reichen.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 30.1.2016

Prominenter Gast: Vanessa Mai