



Dessert: Johann Lafer

Vanille-Soufflé mit Mango-Passionsfruchtragout und Champagner-Sorbet

Zutaten für 4 Personen

Für das Sorbet: Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Zitrone heiß waschen, trocknen und die Schale mit dem Sparschäler dünn abschälen. Den Saft der Zitrone auspressen. 250 ml Wasser, den Zucker, die Kardamomkapseln, den Sternanis und die Orangenschale in einem kleinen Topf aufkochen und 2-3 Minuten köcheln lassen. Beiseite stellen und die gut ausgedrückte Gelatine unter Rühren darin auflösen. Den Champagner und Zitronensaft zum Zuckersirup geben und verrühren. Die Sorbetmasse durch ein feines Sieb gießen, abkühlen lassen und in der Eismaschine cremig gefrieren.

2 Blatt Gelatine
1 unbehandelte Zitrone
250 ml Wasser
250 g Zucker
3 Kardamomkapseln
Etwas Orangenschale
Sternanis
250 ml Champagner

Für das Vanille-Soufflé: Die Orange waschen und die Schale dünn abschälen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark auskratzen und für das Mango-Passionsfruchtragout aufbewahren. Die Milch, die ausgekrazte Vanilleschote und die Orangenschalen in einen Topf geben und einmal aufkochen. Beiseite stellen und abkühlen lassen.

1 unbehandelte Orange
200 ml Milch
½ Vanilleschote
50 g Butter
50 g Mehl
4 Eier
1 Prise Salz
75 g Zucker
4 Souffléformen
Flüssige Butter und Zucker für die Formen

Die Förmchen mit Butter ausstreichen und mit dem Zucker ausstreuen. Kalt stellen. Den Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Das Mehl einstreuen und unterrühren. Die Milch durch ein feines Sieb passieren und nach und nach zur Mehlschwitze gießen, dabei zügigiterrühren. Anschließend für 1-2 Minuten auf dem Herd rühren. Die Masse in eine Schüssel umfüllen. Die Eier trennen. Die Eigelbe einzeln mit der Masse vermengen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Den Eischnee in 2 Portionen behutsam unter die Masse heben. Die Soufflémasse bis kurz unter den Rand in die Förmchen füllen und auf ein Gitter in der untersten Einschubleiste des heißen Backofens stellen. Ca. 20 Minuten backen.

Für das Mango-Passionsfruchtragout: In der Zwischenzeit die Mango schälen. Das Fruchtfleisch in dünnen Scheiben vom Kern schneiden und fein würfeln. Die Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtmarm auskratzen. Das Passionsfruchtmarm mit dem Zucker, Weißwein, dem reservierten Vanillemark und ggf. den ausgekrazten Vanilleschoten in einem Topf aufkochen. Die Speisestärke mit 2 EL kaltem Wasser anrühren und den Passionsfruchtsud damit binden. Am Ende noch frische Himbeeren dazugeben. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

1 Mango
3 Passionsfrüchte
3 EL Zucker
100 ml Weißwein
1 TL Speisestärke
2 EL kaltes Wasser
Himbeeren

Das Soufflé aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren. Das Mango-Passionsfruchtragout und das Champagnersorbet dazu reichen.