



Rezept für Pastinakensoufflé

- 400 g Pastinaken schälen und in kleine Würfel schneiden.
1 Knoblauchzehe schälen und fein hacken.
2 EL Butter in einem Topf zerlassen und beides darin kurz andünsten. Mit
1 EL Mehl bestäuben. Bevor das Gemüse beginnt anzusetzen,
100 ml Orangensaft und
300 ml Wasser angießen. Mit
1 TL Salz und
Cayennepfeffer würzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. weich dünsten.
Inzwischen den Backofen auf 220° C vorheizen und eine hohe
Auflaufform (20 cm ø) einfetten. Die Pastinaken pürieren und etwas
abkühlen lassen.
- 1 Bund Petersilie waschen und fein hacken. Mit
4 EL Parmesan und
2 EL körnigem Senf unter das Püree ziehen. Das Püree mit
Salz und Cayennepf. würzig abschmecken.
4 Eier trennen. Die Eiweiße sehr steif schlagen. Die Eigelbe unter das Püree
mischen, dann den Eischnee unterheben. Die Masse in die Form
füllen und 20 Min. goldbraun backen. Sofort servieren.