

RAUCHERLACHS-SOUFFLE



Zubereitung : 25 min - **Ruhen :** - - **Garen :** 15 min - **Material :** -

Zutaten : 6 personen

- 150 g Räucherlachs - Reismehl 40 g - Eigelb 3 - Eiweiß 5 - Milch 150 ML - Ketchup 1 ½ TL - Wodka 1 ½ EL - Cayennepfeffer (Prise) 1 - Geriebene Muskatnuss (Prise) 2 - Mehl 2 - Stück Butter 2 - Salz und Pfeffer

1. Den in Stücke geschnittenen Räucherlachs in die kleine Schüssel geben. Zweimal die PULSE-Taste betätigen und dann das Gerät 1 Min. laufen lassen. Aufheben.
2. Das Reismehl und die Milch in einem Kochtopf bei schwacher Hitze vermischen.
3. Von der Kochstelle nehmen und den Lachs hinzugeben. Vermengen.
4. Dem Lachspüree das Eigelb, den Ketchup, den Wodka, den Cayennepfeffer, den Pfeffer und die Muskatnuss hinzugeben.
5. Gut vermischen.
6. Den Ofen auf 150 °C (Stufe 5) vorheizen.
7. In der mit dem Rührbesen versehenen Schüssel das Eiweiß etwa 5 Min. zu Schnee schlagen und dabei darauf achten, den Stopfer bzw. die Kappe abgenommen zu haben.
8. Auflaufförmchen mit Butter einfetten und bemehlen.
9. Der Lachsmasse den Eischnee hinzufügen und diesen mit dem Schaber unterheben.

10. Im Ofen der Tabelle entsprechend backen und gleich servieren.

Pâtissier Multifunktion ■

Compact 3200 XL ■

CS 5200 XL ■

CS 4200 XL ■