



Weißes Mohnsoufflé mit Orangenchicorée

Zutaten für 6 Portionen

3 Chicorée, der Länge nach halbiert
90 g Zucker
300 ml Orangensaft
2 Stck. Kardamom

Chicorée in lauwarmes gezuckertes Wasser ca. ½ Stunde einlegen um die Bitterstoffe auszulaugen.

Zucker karamellisieren und mit Orangesaft ablöschen, Kardamom zugeben und um die Hälfte einkochen. Chicorée im Karamellfond bei 90 Grad ca. 45 Minuten pochieren.

Auskühlen lassen. Zum servieren der Länge nach in Streifen schneiden, auf Teller anrichten und mit etwas Fond glacieren.

Weißes Mohnsoufflé

120 g Weißbrot ohne Rinde
20 ml Rum
ca. 180 ml Weißwein
30 g Honig
geriebene Zitronenschale
12 Eiweiß
12 Eigelb
200 g Butter
150 g Zucker
180 g Mohn

Weißwein, Rum und Honig mischen. Weißbrot würfeln (½ cm Kantenlänge) und mit der Weißweitmischung tränken. Zitronenschale unterheben.

Butter mit 60 g Zucker und Eigelb schaumig aufschlagen.

Eiweiß mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen und dann 70 g Zucker einrieseln lassen.

Die Weißbrotmischung und den Mohn in das schaumige Eigelb rühren und das schnittfeste Eiweiß unterziehen.

In 6 gebutterten und mit Zucker ausgestreuten Formchen bei 180 Grad etwa 35 Minuten backen.

Das Mohnsoufflé aus den Formchen stürzen mit Puderzucker bestäuben und auf dem Orangenchicorée anrichten.

Weinempfehlung: Trockenbeerenauslese von Josef Umathum,
Beerenauslese Gewürztraminer von Leopold Sommer.