

Curry-Soufflé mit Orangen-Ingwer-Ragout

Zutaten für 4 Personen

200g Quark
2 Eigelb
60g Zucker
3 Eiweiß
1 EL milden Curry (Madras Curry)
etwas Butter und Zucker zum Ausfetten
der Souffléförmchen
4 Orangen
2 EL Zucker
20g eingelegten Ingwer in Scheiben
Spritzer Thymianessig
Prise Salz
20g kalte Butter

Zubereitung:

Für das Soufflé den Quark, Eigelbe und den Curry glatt rühren. Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen und nach und nach den Zucker unterziehen. Das geschlagene Eiweiß unter die Quarkmasse heben.

4 Souffléförmchen oder Kaffeetassen vollständig mit Butter ausreiben und mit Zucker bestreuen. Wichtig ist, dass die Form vollständig mit Butter und Zucker ausgefüllt ist, denn sonst lässt sich das Soufflé später schlecht stürzen.

Nun die Soufflémasse in die Förmchen abfüllen. Die Förmchen dürfen dabei nicht mehr als $\frac{3}{4}$ befüllt werden.

Das Backrohr auf 210°C vorheizen und eine Wanne mit ca. 2 cm hoch Wasser hineinstellen. In diesem Wasserbad die Soufflé nun für 20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Orangen mit einem Filetirmesser schälen und die Filets herausschneiden. Den Orangensaft dabei auffangen. In einer Kasserolle den Zucker karamellisieren mit dem Essig, dem Saft des eingelegten Ingwer und dem Orangensaft ablöschen und einkochen. Eine Prise Salz hinzu und die Ingwerscheiben einlegen. Zum Schluss die Orangenfilets in den Fond und die kalten Butterwürfel einschwenken.

Das Orangenragout auf 4 Tellern verteilen und die Soufflé darauf stürzen. Sofort servieren.