

Mein Soufflé vom Broccoli

© Joachim Brendel

Zutaten für 4 Personen

300 g Broccoli
200 ml Meine feine Rinds Bouillon
20 g Butter
15 g Mehl
1/4 L Milch
100 g Gouda, alt (gerieben)
3 Eigelb
3 Eiweiß

reichlich schwarzer Pfeffer und Muskat aus der Mühle, etwas Salz

Den grob geriebenen Gouda mit dem Püree vom Broccoli und den Eigelben gründlich in die Mehlschwitze einrühren. Wirklich kräftig mit Pfeffer und Muskat abschmecken.

Das Eiweiß mit etwas Salz sehr steif schlagen, bis die Spitzen stehen bleiben. Dann vorsichtig unter die Goudamasse heben, ohne es jedoch ganz zu verrühren.

Eine Auflaufform oder feuerfeste Glasschüssel reichlich ausbuttern und den Boden mit den Broccoliröschen auslegen.



Dann vorsichtig die Goudamasse einfüllen, so dass sie bis fast zum Rand reicht.

Das Soufflé auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen bei ca. 180°C ca. 40 Minuten goldbraun backen.

Ideal, wenn beim Backen ein schönes „Häubchen“ entsteht. Das gelingt aber nicht immer und tut dem Geschmack auch keinen Abbruch.

Zubereitung

Die Broccoli in Röschen mit Stängeln zerlegen und ca. 10 Minuten in der kochenden Bouillon andünsten.

Die Stängel abtrennen und mit etwas Bouillon fein pürieren.

In der heißen Butter das Mehl kurz anschwitzen und mit einem Schneebesen die Milch klumpenfrei einrühren. Etwas abkühlen lassen.

Ein leichtes, aber dennoch äußerst sättigendes Soufflé, nicht nur für Gouda Liebhaber. Aber alter Gouda, zumindest ein mittelalter sollte es schon sein.

Dazu passt gut ein Roter aus Italien, aber auch ein Merlot oder ein Dornfelder aus Rheinhessen