

Eisoufflée mit Bratkartoffeln

Zubereitung

...des Eisoufflées

1. Die Eier werden getrennt, dabei müssen die Eigelbe jedes für sich in einer kleinen Schale gelagert werden.
2. Das Eiweiß wird mit einem Schneebesen steif geschlagen.
3. Eine Prise Salz und die Stärke hinzugeben und nochmals verrühren.
4. Die Förmchen mit dem Öl einfetten und den den Schnee abfüllen und an der Oberkante mit einer Palette glatt streichen.
5. Mit einem Teelöffel kreisrund ein Loch in der Größe des Eigelbes ausstechen.
6. Ein Eigelb hinein geben und mit dem Eischnee abdecken und glattstreichen.
7. Das Ganze bei den anderen Förmchen wiederholen und die Soufflés bei 140 ° C für ca. 20 Minuten backen.
8. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und mit einem kleinen Messer am Rand entlang gehen und die Soufflés stürzen.

...der Bratkartoffeln

1. Die Kartoffeln zusammen mit etwas Kümmel und Salz in einem Topf mit Wasser garen so dass diese noch einen leichten Biss haben.
2. Diese nun herausnehmen und erkalten lassen. Am besten 24 h im Kühlschrank lagern.
3. Pellen und in gleichmäßige Scheiben schneiden.

Einkaufsliste

Quelle: Inspiriert durch Eduard Dimant
Benötigte Zeit: 1 h

Zutaten:

...für das Eisoufflée

- * 2 Stück Eier
- * 1 TL Speisestärke
- * Salz
- * Pflanzenöl

...für die Bratkartoffeln

- * 250 g dünnchalige festkochende Kartoffeln (Grenaille)
- * Kümmel
- * 1/2 Stück Zwiebel in feine Würfel geschnitten
- * gehackte Petersilie
- * 50 g Butter
- * Salz, Pfeffer, Muskat
- * Pflanzenöl

...sowie

- * Blattsalat nach eigenem Ermessen
- * Radischen
- * Balsamicoessig & Olivenöl



4. In einer Pfanne mit Pflanzenöl die Scheiben vorsichtig bei hoher Hitze anbraten, dabei die Kartoffeln nicht zu früh bewegen, damit diese nicht kaputt gehen.
5. Nun wenden und weiterbraten und dabei die Hitze auf die mittlere Stufe einstellen. Gegen Ende werden die Zwiebelwürfel zugefügt und mitgebraten.
7. Mit Salz, Pfeffer & Muskat abschmecken und zum Schluss die Butter zugeben und nachbraten.
8. Gehackte Kräuter nach Belieben mit schwenken und zuletzt die Kartoffeln vor dem Anrichten auf ein Küchenpapier geben.

Anrichten...

Die Kartoffeln auf den Teller geben und das Eisoufflée darauf anrichten. Die Radieschenviertel und Salatblätter zusammen mit dem Essig und Öl marinieren und auch auf den Teller geben.