

Mozzarella Soufflé mit Basilikumschaum



Zutaten für 6 Personen:

- 6 Eier
- 400g geriebener Mozzarella
- 90g Mehl
- 100 g gewürfelter Schinken
- 2 entkernte, fein gewürfelte Tomaten
- 1EL gehackter Schnittlauch
- Salz, Pfeffer, Muskat, ein wenig frischer Basilikum
- etwas Butter und Mehl zum Bestreichen der Formen

Basilikumschaum:

- 1 Bund Basilikumblätter
- 3 dl Schlagrahm
- 3 dl Crème fraîche
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Sechs Souffléformen (Timbales, Ramquins) oder ersatzweise Kaffeetassen gut ausbuttern und mehlen.

Die Eier trennen und das Eiweiss steif schlagen.

Die restlichen Zutaten mit dem Eigelb vermengen und abschmecken.

Das geschlagene Eiweiss vorsichtig unter die Masse heben.

Die Souffléformen mit der Masse 2/3 füllen und diese in ein mit Wasser gefülltes Blech (Bain Marie) stellen und leicht durchwärmen.

Die Soufflés in der Mitte des Ofens ca. 30 Minuten backen.

Das Soufflé soll in der Mitte schön weich bleiben.

Für den **Basilikumschaum** die abgezupften und gewaschenen Basilikumblätter fein hacken und mit den restlichen Zutaten mischen und abschmecken.

Heisse Soufflés auf einem Teller mit Basilikumblättchen und Tomatenwürfel dekorieren.

Schälchen mit dem Basilikumschaum dazustellen.

Ganz besonders wichtig:

Sofort servieren. Das Soufflé fällt relativ schnell wieder zusammen.

Die Gäste müssen schon am Tisch sitzen und bereit sein!