

Weihnachtsmenü

Schoko-Pfeffer-Soufflé mit marinierten Orangen

Von Ottmar Jenrich

Zutaten für 4 Portionen

- 4 Souffléförmchen (mit ca. 200 ml Inhalt)
- 3-4 Orangen
- 250 ml Orangensaft
- ca. 50 g Puderzucker
- 1-2 TL Speisestärke
- 2 EL Orangenlikör (z.B. Grand Marnier)
- 200 ml Milch
- 3-4 TL Pfefferkörner
- 25 g Butter und Butter für die Förmchen
- 25 g Mehl
- 100 g Vollmilchschokolade
- Zucker für die Förmchen und 75 g Zucker
- 4 Eier (Größe M)
- Salz

Orangen filetieren, abtropfenden Saft auffangen. Allen Saft mit Puderzucker verrühren, zur Hälfte einkochen. Stärke mit wenig Wasser anrühren, in den Saft rühren, alles aufkochen. Orangenfilets sowie -likör untermischen, alles abkühlen lassen.

Milch und Pfeffer erhitzen, 20 Minuten ziehen lassen. Butter zerlassen, Mehl einstreuen, anschwitzen. Milch-Mix durch ein Sieb



dazugießen, alles unter Rühren kurz köcheln. In Schüssel umfüllen. Schokolade hacken, einrühren, in der heißen Masse schmelzen.

Backofen auf 200 Grad (Umluft weniger geeignet) vorheizen. Souffléförmchen mit Butter einfetten und mit etwas Zucker ausstreuen. Eier trennen. Eigelbe unter die Schokomasse rühren. Eiweiß mit 1 Prise Salz und Zucker steif schlagen. Eischnee in kleinen Portionen vorsichtig unter die Masse heben.

Förmchen auf das Ofengitter stellen, bis knapp unter den Rand mit Schokomasse füllen. Auf der untersten Schiene in den vorgeheizten Ofen schieben und 15-20 Minuten backen. Soufflés herausnehmen, evtl. mit Puderzucker bestäuben. Mit den Orangen servieren.

Guten Appetit und Frohes Fest