Soufflierte Käsewähe

Eischnee ist die Grundlage für jedes Soufflée. Beim Schlagen des Eiweiss entstehen feine Luftbläschen. Beim Backen dehnen sich die Luftbläschen aus und werden vom Eiweissgerüst zusammengehalten. Fett in Form von Eigelb, Butter und eben auch Käse verschlechtert jedoch die Stabilität des Eischnees und die soufflierte Masse geht kaum mehr auf. Abhilfe schafft die Zugabe von Stärke, die bindet die Fetteilchen bis sich der Eischnee beim Backen etwas verfestigt hat. Zu diesem Zweck wird der Käse in einer Béchamel geschmolzen. Zusätzlich verhilft etwas Kartoffelstärke der soufflierten Käsemasse zu mehr Stabilität.

Die soufflierte Käsemasse darf nicht zu lange gebacken werden, ca. 20 Minuten, sonst reisst die Oberfläche auf und die Decke fällt ein. Der Blätterteig, der eine längere Backzeit braucht wird vorgebacken und die Souffleemasse auf den heissen Teig gefüllt. Das hat auch den Vorteil, dass das Soufflee aufgehen kann, bevor sich die Oberfläche verfestigt und darum weniger aufreisst.

Zutaten (Backform ø20cm)

10g	Mehl
15g	Tafelbutter
1,5dl	Milch
250g	Greyerzer
1	kleiner Bund Schnittlauch
2g	Kartoffelstärkemehl
2	Eigelb
	Pfeffer, Muskatnuss
2	Eiweiss
1	Prise Salz
2-3	Tropfen Zitronensaft

1Stk Blätterteig
Butter zum einfetten des Backblechs

Zubereitung

Käse reiben, Schnittlauch zu kurzen Röllchen schneiden.

Butter schmelzen bis sie leicht zu schäumen beginnt. Mehl zugeben und ca. 2 Minuten unterstetigem Rühren andünsten. Milch zu beginn in kleinen Schlucken zugeben und gut verrühren. Sobald die Masse cèmig wird, Milch in grösseren Schlucken zugeben. Immer gut rühren. 10 Minuten leicht köcheln lassen und immer wieder umrühren. Mehlsauce (Béchamel) nicht zu knapp mit Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Geriebener Käse zugeben und verrühren bis der Käse geschmolzen ist. Pfanne von der Herdplatte ziehen und auskühlen lassen bis die Käsemasse nur noch lauwarm ist.

Eigelbe vom Eiweiss trennen, darauf achten, dass kein Eigelb zum Eiweiss gelangt.

Schnittlauch und Eigelb unter die Käsemasse mischen. Kräftig verrühren.

Ofen auf 220° vorheizen.

Backblech ausbuttern und mit dem Blätterteig belegen. Boden mit einer Gabel einstechen. Blätterteig im unteren Drittel in den Ofen schieben. Nach 3 Minuten ein weiteres, kleineres Kuchenblech mit eingebuttertem Unterboden auf den Teig legen, damit sich der Boden nicht aufwölbt. 20 Minuten backen.

1 Prise Salz und 2-3 tropfen Zitronensaft zum Eiweiss geben. Mit dem Handrührgerät schaumig schlagen bis das Eiweiss steiff ist und beim Kippen der Schüssel nicht mehr fliesst.

Den vorgebackenenTeig aus dem Ofen nehmen. Eischnee unter die Käsemasse mischen. Dazu zuerst 2 Löffel Eischnee kräftig mit dem Käse vermischen, damit diese geschmeidiger wird. Den Rest des Eischnees in 2 oder 3 Portionen mit dem Schwingbesen unterziehen und dabei die Masse möglichst wenig durchmischen.

Käsemasse sogleich auf den heissen Teig geben und die Wähe möglichst rasch in den Ofen schieben. 20 Minuten backen und dabei die Ofentüre nicht öffen, da dadurch die Soufflée-Fülle zusammenfallen würde.

Wähe sofort servieren.

3,5%
Emmi
Milch
Lait
Bio
Kartoffelmehl
Farine de pommes de terre
Farina di patate
Bio

Béchamel