

## Tassensoufflé vom Grill mit Erdbeersalat

100 g ganze Mandeln  
1 Aluschale, ca. 21x15cm  
30 g Zucker  
Backpapier  
1 Frühstücksbeutel

450 g Magerquark  
1 sauberes Küchenhandtuch  
5 Eier, Größe M  
150 g Zucker  
Saft und Abrieb von 1  
unbehandelten Limette  
50 g Mehl  
3 TL Speisestärke

4 große Henkeltassen mit dickem  
Rand, feuerfest  
50 g Butter  
Zucker zum Ausstreuen  
100 g Aprikosenmarmelade  
1 kleine Aluschale, ca. 21x15cm,  
ohne Löcher

1 große Aluschale, ca. 23x23cm,  
ohne Löcher  
500 ml Wasser

Den Grill auf ca. 200°C bei geschlossenem Deckel vorheizen.

Die Mandeln ohne Öl in die Aluschale geben und direkt auf dem Grill rösten. Sobald die Mandeln Farbe angenommen haben, mit Zucker bestreuen und hell-braun karamellisieren. Danach sofort vom Grill nehmen (Deckel wieder schließen) und die Mandeln auf Backpapier laufen lassen. Wenn diese vollständig ausgekühlt sind, in einen Frühstücksbeutel geben und grob zerstoßen.

Den Magerquark in der Mitte eines sauberen Küchenhandtuchs platzieren, die Ecken bündeln und den Quark so lange ausdrücken bis fast keine Flüssigkeit mehr heraus läuft.

Die Eier trennen und die Eigelbe mit 70 g Zucker gründlich verrühren. Das Eiweiß in einer Metallschüssel steif aufschlagen, dabei die restlichen 80 g Zucker nach und nach einrieseln lassen. Nun den Quark, Saft und Abrieb der Limette, Mehl und Stärke gründlich mit der Eigelb-Zucker-Mischung verrühren. Das aufgeschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben.

Die Butter in einer Aluschale schmelzen und damit die Tassen bis zum Rand gründlich mit einem Pinsel einfetten. Anschließend vollständig mit Zucker ausstreuen und die

### FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

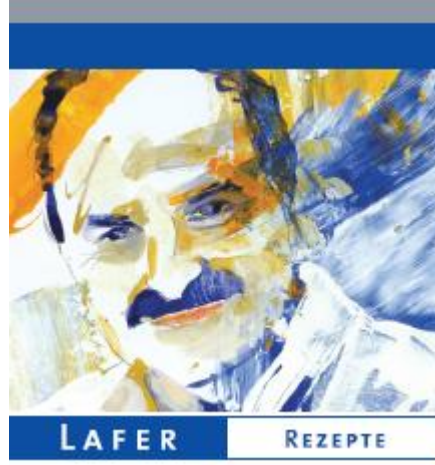
Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental  
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer  
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

LA FER

TABLE D'OR



500 g Erdbeeren  
3 EL Akazienhonig  
1/2 Bund Minze  
ca. 50 g Puderzucker zum  
Bestäuben

Marmelade in die vier Tassen verteilen.

Die lockere Soufflémasse zu 3/4 hoch in die Tassen einfüllen. Das Wasser in die Aluschale geben, die Tassen hinein stellen und bei 200°C indirekter Hitze bei geschlossenem Deckel für ca. 15-18 Minuten garen.

Achtung: Den Deckel zwischenzeitlich nicht öffnen, da die Soufflés ansonsten zusammenfallen.

In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, vom Strunk befreien und vierteln. Die Hälfte der Erdbeeren mit Hilfe einer Gabel zerdrücken und den Honig unterrühren. Die Minze waschen und trocken schleudern. 4 schöne Minzkronen für die Garnitur beiseite legen, den Rest der Blättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden.

Nun die Erdbeeren mit dem Erdbeermus, der Minze und den karamellisierten Mandeln mischen und auf Dessertteller verteilen. Mit den Minzkronen garnieren. Zum Schluss das Soufflé aus dem Grill nehmen, mit Puderzucker bestäuben und rasch zum Erdbeersalat servieren.

## FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental  
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer  
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

LA FER

TABLE D'OR