

Rezept

Kartoffel-Parmesan-Soufflé mit Wacholderpilzragout

Ein Rezept von Kartoffel-Parmesan-Soufflé mit Wacholderpilzragout, am 15.12.2025

Zutaten

500 g mehligkochende Kartoffeln	Salz
3 Eier (M)	40 g weiche Butter
100 g Crème fraîche	1/3 Bund Petersilie
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
40 g frisch geriebener Parmesan	4 Souffléförmchen (je 300 ml)
Butter und Semmelbrösel für die Förmchen	10 g getrocknete Totentrompeten (gibt es im sehr gut sortierten Feinkostgeschäft oder übers Internet zu kaufen, ersatzweise 20 g getrocknete Pfifferlinge oder Steinpilze)
800 g gemischte frische Pilze (z. B. braune Champignons, Kräutersaitlinge, Pfifferlinge)	3 Schalotten
12 Wacholderbeeren	4 Nelken
2 EL Butter	2 EL Olivenöl
Pfeffer	Salz
2/3 Bund Petersilie	200 g Sahne
	1-2 Spritzer frisch gepresster Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

Zubereitung

1. Für das Ragout die Totentrompeten in eine kleine Schüssel geben und mit 1/4 l kochend heißem Wasser übergießen, 5 Std. einweichen lassen.
2. Für das Soufflé Kartoffeln waschen und in ausreichend Salzwasser in 20-25 Min. bei mittlerer Hitze zugedeckt weich garen. Abgießen und im Topf auf der ausgeschalteten Herdplatte ausdampfen lassen. Die Kartoffeln möglichst noch heiß pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
3. Inzwischen den Backofen auf 180° vorheizen. Förmchen mit reichlich Butter einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Die Eier trennen, 3 Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren, Crème fraîche unterrühren. Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken.
4. Warme Kartoffeln zur Crème-fraîche-Butter geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit einem Löffel locker, aber gründlich verrühren. 2 der Eigelbe unterrühren, dann den Eischnee mit Parmesan und Petersilie unter die Kartoffeln heben. Die Masse in die Förmchen füllen und glatt streichen. Soufflés im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in ca. 40 Min. goldbraun backen.

5. Inzwischen Totentrompeten in ein Sieb gießen, das Einweichwasser auffangen, die Pilze ausdrücken und fein hacken. Frische Pilze putzen, je nach Größe ganz lassen, halbieren oder vierteln. Schalotten schälen und fein würfeln. Die Nelken und Wacholderbeeren in einem Mörser fein zerstoßen. Öl und Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, darin die Schalotten goldgelb andünsten. Die frischen Pilze dazugeben und bei großer Hitze 1-3 Min. anbraten. Mit etwas Einweichwasser ablöschen, mit Wacholderbeeren, Nelken, Salz und Pfeffer würzen, die Flüssigkeit einkochen lassen. Übriges Einweichwasser, 100 g Sahne und Totentrompeten dazugeben und alles offen bei mittlerer Hitze 8-10 Min. einkochen lassen.

6. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und hacken. Übrige Sahne steif schlagen. Die fertigen Soufflés aus dem Ofen nehmen, an den Rändern mit einem Messer lösen, aus den Formen stürzen und auf Teller setzen. Pilze mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken, Sahne und Petersilie einrühren. Das Pilzragout um die Soufflés herum anrichten.