

Rezept

Nordsee-Krabbensoufflé mit schwarzem Trüffel

Ein Rezept von Nordsee-Krabbensoufflé mit schwarzem Trüffel, am 20.04.2024

Zutaten

½ Bund Schnittlauch	200 g vorgegartes Krabbenfleisch
100 g Buttermilch	1 Schuss Wermut
Salz	1 1/2 EL Mehl
etwas abgeriebene Bio-Zitronenschale	3 Eiweiß
1 Spritzer Zitronensaft	Shisokresse zum Dekorieren
Schnittlauchhalme zum Dekorieren	
Außerdem:	
Fett für die Förmchen	1 schwarzer Trüffel (ca. 4 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal, 1 g F, 14 g EW, 4 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft nicht geeignet) vorheizen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.
2. 100 g Krabbenfleisch mit der Buttermilch und dem Wermut in einen hohen Rührbecher geben und pürieren. Die Masse salzen und das Mehl mit dem Schnittlauch und der Zitronenschale unterrühren.
3. Die Eiweiße steif schlagen, dabei den Zitronensaft zugeben, und den Eischnee vorsichtig mit einem Spatel unter die Farce heben.
4. Die Krabbenmasse in die gefetteten Förmchen füllen und die übrigen Krabben darauf verteilen. Die Soufflés im heißen Ofen (Mitte) ca. 8 Min. backen, dabei auf keinen Fall die Backofentür öffnen.
5. Die fertigen Soufflés aus dem Ofen holen, mit einem Esslöffel vorsichtig aus den Förmchen heben und jedes Soufflé auf einem Teller platzieren. Den schwarzen Trüffel darüberhobeln und die Krabben-Soufflés mit etwas Shizo-Kresse sowie Schnittlauchhalmen dekorieren.