

## Kürbissoufflé mit Roquefortsauce



### ZUBEREITUNG

#### Für das Kürbissoufflé

Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor. Entfernen Sie die äussere Schale vom Kürbis, schneiden Sie ihn in 2 Hälften und entfernen Sie die Kerne im Inneren. Schneiden Sie den Kürbis in Scheiben und legen Sie diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Träufeln Sie etwas Öl über den Kürbis und salzen Sie den Kürbis.

Fügen Sie Kräuter und Knoblauchzehen hinzu und backen Sie den Kürbis für ca. 20 Min im Ofen bis er weich ist. Im Anschluss nehmen Sie den Kürbis auf dem Ofen und lassen Sie ihn abkühlen, quadratische oder rechteckige Varianten ist ein Teigrädchen.

Pürieren Sie den Kürbis im Hochleistungsmixer, geben Sie die Gewürze, Kartoffeln, Schafkäse, Schafsmilch und zuletzt die Eier hinzu und mischen Sie alles zu einer homogenen weichen Masse.

Fetten Sie 6 Förmchen mit ca. 120 ml Fassungsvermögen ein und füllen Sie die Masse ein.

### ZUTATEN

für 6 Portionen

#### Für das Kürbissoufflé

<b>500 g</b>	Kürbis
<b>6</b>	Knoblauchzehen
	Kräuter nach Geschmack
<b>1 EL</b>	Olivenöl
<b>2 EL</b>	Schafsmilch
<b>80 g</b>	Spitzberger-Pecorinokäse
<b>2</b>	gekochte mehlig Kartoffeln (ca. 300 g)
<b>4</b>	Eier
	Muskatnuss nach Geschmack
	Salz und Pfeffer nach Geschmack
<b>1 Prise</b>	Kurkumapulver

### Arbeitszeit:

70 Minuten

### Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk

Nun backen Sie die Soufflés im Ofen, hierfür gibt es 2 Varianten: Die erste besteht darin, die Formen in eine Backform mit hohem Rand zu stellen, diese mit heissem Wasser zu füllen und dann alles im vorgeheizten Ofen ca. 45 Min lang zu backen.

Für die zweite Backmethode heizen Sie den Ofen auf 180°C vor und backen die Soufflés für ca. 45 Min bis sie goldbraun sind oder sich der Teig leicht vom Rand löst.

Nehmen Sie die Formen aus dem Ofen und lassen Sie diese vollständig abkühlen, bevor Sie sie aus den Formen lösen.

### **Für die Roquefortsauce**

Hacken Sie den Salbei fein und braten Sie ihn in einer Pfanne mit Butter und einem Zweig Zitronenthymian an. Löschen Sie alles mit Weisswein ab und lassen Sie die Flüssigkeit einkochen.

Danach geben Sie die Sahne hinzu, kochen die Sauce auf und lassen sie für einige Minute köcheln.

Schneiden Sie den Roquefort und Schafsbrie in kleine Würfel. Geben Sie die Sahne in ein hohes Gefäss und fügen Sie den Käse hinzu.

Pürieren Sie alles so lange, bis Sie eine homogene cremige Konsistenz für Ihre Sauce erhalten haben.

Mit Pfeffer würzen und zum Kürbissoufflé servieren.

### **Für 2dl Roquefortsauce**

**1** Schalotte

---

**25 g** Butter

---

**1 dl** Weisswein

---

**1,5 dl** Sahne

---

**120 g** Roquefortkäse

---

**100 g** Schafsbrie

---

**1 Zweig** Zitronenthymian

---

Pfeffer nach  
Geschmack

---

---

---

#### **Arbeitszeit:**

70 Minuten

#### **Rezept von:**

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk

---

---