

Einfach zum



HOTEL · RESTAURANT
Sieghard
Das kleine Hotel mit der großen Küche

Topfensoufflé mit Orangenragout

Rezept für ca. 10 Portionen

Zutaten:

1/2 kg	Topfen (Quark)
100 g	Eigelb
30 g	Staubzucker
5	Orangen
60 g	Maizena
150 g	Milch
250 g	Sauerrahm
	Prise Salz
2	Vanilleschoten
170 g	Eiklar
40 g	Kristallzucker

Im Backrohr ein Wasserbad bei 180° C vorbereiten. Ca. 10 Puddingformen oder Kaffeetassen mit Butter austreichen und in Kristallzucker wälzen. Eigelb und Staubzucker schaumig schlagen und mit Topfen, Maizena, Milch, Sauerrahm, Orangenzeste von ca. 2 Orangen, Vanillemark und einer Prise Salz zusammenrühren. Eiklar mit Kristallzucker nicht ganz fest (cremig) aufschlagen. Den Eischnee unter die Masse heben und in gezuckerte Formen geben (3/4 voll machen). Bei 180°C je nach Größe der Form ca. 25-30 Minuten garen. Zubereitung der Orangensauce: 1/2 Liter frischer Orangensaft mit etwas Zucker und Grand Marnier auf 1/4 Liter einkochen und mit etwas Maizena leicht binden. Orangenfilets in die Sauce geben und nicht mehr aufkochen lassen.

Nachkochen!

Sieghard's Gourmetküche leicht gemacht!

Familie Sieghard Eder · Hotel Restaurant Sieghard

Johann-Sponring-Straße 83 · 6283 Hippach/Schwendau · T +43/(0)5282/3309 · www.hotel-sieghard.at