



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

## Rüeblioufflé mit Schnittlauchvinaigrette



## Rindsgulasch mit Spätzle



## Caramelbirnen

Zutaten: Zubereitung:

### Rüeblioufflé mit Schnittlauchvinaigrette

200 g Ruebli gerüstet gewogen

Die Rüebli in kleine Würfelchen schneiden. Zusätzlich dünne Tranchen schneiden zum Belegen der Förmchenbödeli. Nach belieben können auch noch Figürchen für die Dekoration ausgestochen werden. Alles in wenig Salzwasser weich kochen, gut abtropfen.

100 g Mascarpone  
2 Stk Eigelb  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Cayennepfeffer

Die Hälfte der Rüebliwürfelchen mit dem Mascarpone und dem Eigelb im Mixer fein pürieren. Die restlichen Rüebliwürfelchen beigegeben und alles mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer pikant würzen.

2 Stk Eiweiss  
1 Prise Backpulver

Die Böden der gut ausgebutterten Portionen-Souffléförmchen mit den Rüebli-Tranchen belegen. Die Eiweiss mit dem Backpulver steif schlagen, unter die Rüebli-Masse ziehen und in die Förmchen füllen. Diese in eine feuerfeste Form stellen und mit soviel kochendem Wasser umgiessen, dass die Förmchen zu zwei Dritteln im Wasserbad stehen. Die Soufflés sofort im auf 210 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweiten Rille während ca. 35 Minuten backen.

2 Bund Schnittlauch  
1 Stk Schalotte  
2 EL Erdnüsschen gesalzen  
1 EL Balsamicoessig  
1 EL Zitronensaft  
3 EL Olivenöl  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

#### Schnittlauch-Vinaigrette

Den Schnittlauch mit der Schere in Röllchen schneiden. Die Schalotte schälen und fein hacken. Die Erdnüsschen ebenfalls fein hacken. Alles mit dem Essig, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren.

Die heissen Rüeblioufflés mit einem Messer vom Rand lösen und auf Tellern anrichten. Mit der Schnittlauchvinaigrette umgiessen, dekorieren und sofort servieren.