

Zutaten:

80 g Butter  
3 EL Mehl  
? l Milch  
0,1 l Sahne  
150 g Ziegenfrischkäse  
Salz, Pfeffer  
1 Prise Muskat  
5 Eier  
Fett für die Förmchen  
5 frische Feigen  
200 ml roter Portwein

Zubereitung:

Butter in einem Topf schmelzen, Mehl andünsten. Milch nach und nach dazugießen, alles 15 Minuten köcheln lassen, dabei an und zu mit dem Schneebesen durchrühren. Sahne dazugießen, aufkochen und Ziegenfrischkäse unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Topf vom Herd nehmen.

Backofen auf 180° vorheizen. Eier trennen, Eigelbe nach und nach unter die Käsemischung rühren. Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und gründlich unterheben.

Vier Souffléförmchen ( je ca. 0,25 l Inhalt ) einfetten, zu zwei Dritten mit der Masse füllen und im vorgeheizten Backofen ( untere Schiene ) 15 Minuten backen. Nach 15 Minuten die Temperatur auf 200° erhöhen, damit die Oberfläche schön bräunt.

Inzwischen die Feigen kurz abspülen und in Achtel schneiden. Mit dem Portwein und dem Balsamico in einen kleinen Topf geben und 5 Minuten köcheln lassen. Die Soufflés mit den Feigen sofort servieren.

Quelle: ?