

# Krebs-Soufflé mit buntem Salat

## Für zwei Personen

200 g Krebsfleisch	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Tomate	1 kleine Gurke	1/4 Bund Radieschen
150 g gemischter Salat	2 Frühlingszwiebeln	1/4 Bund Schnittlauch
1 Ei	1 TL mittelscharfer Senf	50 g Edamer
50 ml Milch	2 EL Kürbiskernöl	1 EL weißer Balsamicoessig
Butter, Paniermehl	Olivenöl, Mehl	Cayennepfeffer
Salz, Pfeffer		

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchstücke glasig anbraten. Mit Mehl bestäuben und anschwitzen. Die Milch einrühren und aufkochen lassen. Den Käse reiben und mit dem Senf dazugeben. Das Ei aufschlagen und trennen. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und mit dem Eigelb verquirlen. Das Krebsfleisch in Stücke schneiden, ebenfalls zu der Eimischung geben und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Die Eimischung mit dem Pfanneninhalt verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Förmchen einfetten und mit dem Paniermehl bestreuen. Die Masse einfüllen und für circa 25 Minuten in den Backofen geben. Den Salat in kleine Stücke zupfen, waschen und trocken schleudern. Die Tomaten vom Strunk befreien und in Würfel schneiden. Die Gurke halbieren und eine Hälfte in feine Scheiben schneiden. Die Radieschen waschen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Das Ganze miteinander vermengen. Aus dem Kürbiskernöl und dem Essig eine Vinaigrette herstellen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend über den Salat geben und gut vermengen. Die Souffléförmchen aus dem Ofen nehmen und zusammen mit dem Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Brigitte Geiger am 20. November 2012