

Kabeljau-Soufflé mit rosa Pfeffer

Zutaten (für 4 Personen)

300g	Kabeljaufilets, eiskalt
2,5dl	Rahm, eiskalt
3 EL	Noilly Prat (trockener Wermut)
1 Briefchen	Safran
2 EL	rosa Pfeffer
1 TL	Meersalz
2	Eiweiss, steif geschlagen
	Butter zum Ausstreichen der Förmchen
	Rosa Pfeffer zum Garnieren

Zubereitung

Die Fischfilets in feine Streifen schneiden, zusammen mit dem Rahm, dem Noilly Prat und dem Safran sehr fein pürieren. Den rosa Pfeffer unterrühren, mit Salz würzen. Das steif geschlagene Eiweiss unterheben. Die Masse in ofenfeste, mit Butter ausgestrichene Gratinförmchen füllen und diese im Wasserbad im auf 160 Grad vorgeheizten Backofen 35 bis 40 Minuten stocken lassen. Mit einigen Körnern rosa Pfeffer garnieren. In den Förmchen als Vorspeise zum Auslöffeln servieren.
