

Tonkabohnen Soufflés mit marinierten Orangen für 4 Personen

125g Milch	Die Milch mit Salz und Butter und vermengen. und die Tonkabohne hinein reiben, anschließend aufkochen.
20g Butter	Das Mehl hinzugeben, abrösten und leicht auskühlen lassen.
30g Mehl	Das Eigelb nacheinander unterrühren zur Masse geben,
Prise Salz	die Zitrone auspressen und den Saft dazugeben.
2Stk Eigelb	Anschließend das Eiweiß mit dem Zucker vermischen und steif schlagen.
3Stk Eiweiss	Die Masse vorsichtig unterheben, die Förmchen ausfetten und mit Zucker bestreuen.
1Stk Tonkabohne	Die fertige Masse in die Förmchen (3/4 voll) Die Soufflé-Förmchen in die eine Gratinform mit etwas heissem Wasser stellen und im Wasserbad im Backofen auf der untersten Schiene bei 200 Grad Ober- und Unterhitze 10 bis 15 Minuten backen.
50g Zucker	
1Stk Zitrone	
2-3Stk Orangen	Von den Orangen Boden und Deckel, dann Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch wegschneiden.
Grandmanier	Fruchtfilets zwischen den weissen Häutchen herausschneiden. Mit Grandmanier und evt. Wenig Puderzucker marinieren.
Evt. Puderzucker	