

## **Lebkuchensoufflé mit Zwetschgenkompott (von Martin Baudrexel)**

Zutaten für 4 bzw. 8 Personen:

Zuzubereiten in vier Eierkochs No. 2 oder acht Eierkochs No. 1 der Edition Wilhelm Wagenfeld.

### *Für das Lebkuchensoufflé*

80 g Butter  
40 g Puderzucker  
60 g Zucker  
3 Eier (Zimmertemperatur)  
70 g dunkle Kuvertüre  
20 g gehackte Walnüsse  
80 g braune Lebkuchen  
½ TL Zimt  
½ TL Lebkuchengewürz  
1 Msp. gemahlene Gewürznelken  
1 Vanillestange  
1 Prise Salz  
Butter zum Einfetten der Formen  
Etwas Zucker für die Eierkochs

### *Für das Zwetschgenkompott*

300 g Zwetschgen frisch oder TK  
250 ml Traubensaft  
1 Anisstern  
1 Zimtstange  
etwas Zwetschgenwasser  
2 EL Kartoffelstärke in kaltem Wasser aufgelöst

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, anschließend die Eier trennen.

Die Vanillestange der Länge nach halbieren und das Mark auskratzen. Die Butter mit Puderzucker, Salz und dem Vanillemark schaumig rühren.

Eigelb nach und nach in die Buttermasse geben.

Die Lebkuchen mit einer Kastenreibe fein reiben oder fein würfeln. Die aufgelöste Kuvertüre in die Buttermasse unterrühren, Walnüsse und Lebkuchenbrösel mit den Gewürzen unter die Masse ziehen.

Eiweiß mit 20 g Zucker zu sehr festem Schnee schlagen, nach und nach den restlichen Zucker unterheben.

Die Eierkochs bis zum Rand ausbuttern und mit Zucker ausstreuen. Die Masse bis ca. 1cm unter den Rand einfüllen. Eierkochs in ein fast kochendes Wasserbad setzen und im vorgeheizten Ofen 160° Grad Ober/Unterhitze (keine Umluft) 23 Minuten backen.

Die Zwetschgen entsteinen und vierteln. Den Traubensaft mit den Gewürzen aufkochen mit der eingeweichten Stärke binden, erkalten lassen und zum Schluss das Zwetschgenwasser hinzufügen. Kühl stellen und zum Soufflé servieren.

### **Kürbisauflauf mit Ziegenkäse (von Martin Baudrexel)**

Zutaten für 8 bzw. 16 Personen:

Zuzubereiten in 8 Eierkochs No. 2 oder 16 Eierkochs No. 1 der Edition Wilhelm Wagenfeld.

1 kleiner Hokkaidokürbis  
ca. 300 g weicher Ziegenkäse (am besten aus der Rolle)  
Salz, Pfeffer  
1 Schalotte, fein gewürfelt  
1 TL Olivenöl  
150 ml Gemüsebrühe  
3 Eier  
100 ml Schmand  
feines Meersalz  
Muskat, frisch gerieben  
10 Blätter Salbei  
1 EL Sonnenblumenöl

Hokkaido ist die einzige Kürbissorte bei der die Schale mitgegessen werden kann. Den Kürbis gut waschen und abreiben.

Den Kürbis halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen.

Die Hälften in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden.

Die Würfel in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer und Olivenöl gut durchmischen.

30 Minuten marinieren.

Den Ziegenkäse ebenso in Würfel schneiden.

Die Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit dem Olivenöl goldbraun anbraten.

Die Gemüsebrühe mit dem Schmand, den Zwiebelwürfeln und den Eiern gut verquirlen. Mit einer Prise Salz und einer kleinen Prise Muskat würzen.

Die Eierkochs mit Butter oder Olivenöl ausstreichen und schichtweise mit Kürbis und Ziegenkäse bis ca. 1 cm unter den Rand füllen. Die Gemüsebrühe sowie die Zwiebelwürfel darüber geben.

Die Eierkochs ohne Deckel im vorgeheizten Ofen bei 175°C etwa 20 Minuten backen.

Währenddessen die Salbeiblätter im heißen Öl knusprig braten.

Zuletzt jeden Auflauf mit frittierten Salbeiblättern garnieren.

### **Kürbissüppchen mit Entenbrust (von Stefan Marquard)**

Zutaten für 4 Personen:

Zuzubereiten in vier Eierkochs No. 2 der Edition Wilhelm Wagenfeld.

2 Entenbrüste

jeweils 1 EL - Salz, Zucker, Lorbeer, Wacholderbeere, Pfeffer, Nelke, Sternanis, Kardamom, Koriander, Orangenschale, Senfkörner - Alle Gewürze – außer Salz und Zucker – vor dem Mörsern in der Pfanne rösten

Etwas Pflanzenöl

1 kleiner Hokkaidokürbis

Saft und Abrieb 1 Orange

1 kl. Chilischote

1 Zimtstange

1 TL mildes Currypulver

Salz, Zucker

250 ml Kokosmilch

250 ml Sahne

Etwas Milch für Milchschaum

Zur Deko etwas Currykraut

Den Hokkaidokürbis, dessen Schale man mitessen kann, halbieren, entkernen, grob raspeln anschließend salzen und zuckern.

Die Gewürze im Orangensaft ca. 5 Minuten köcheln lassen, nach dem Herausnehmen der Gewürze, den geraspelten Kürbis dazu geben. Zugedeckt bei mittlerer Temperatur weich kochen.

Zunächst müssen 4-8 Esslöffel des geraspelten Kürbis herausgenommen und beiseite gestellt werden, die restliche Menge wird mit der Kokosmilch und der Sahne vermennt und fein püriert. Eventuell noch mal nachwürzen.

Schließlich wird der geraspelte Kürbis ca. 1 cm hoch in die Eierkochs gegeben und mit der Kokosmilch-Sahne-Kürbis-Mischung aufgegossen. Darüber eine Milchschaumhaube setzen.

Die Entenbrüste über Nacht in der Gewürzmischung marinieren.

Die Hautseiten der Entenbrüste fein einschneiden und ausbraten. Von der anderen Seite ebenfalls kurz anbraten. Hinterher bei 110 °C Umluft auf einem Gitter ca. 12 Minuten garen. Anschließend mit etwas Orangenabrieb und Thymian in der gleichen Pfanne kurz nachbraten, herausnehmen und ruhen lassen. Die Entenbrust der Länge nach in Scheiben schneiden, aufspießen und auf die Milchschaumhaube geben.