

Salzburger Nockerln

Dieses eindrucksvolle Soufflé, die österreichische Cousine der französischen *Îles flottantes* (Schwimmende Inseln), ist ein fluffiges Gebilde in Form von drei Hügeln, die drei Salzburger Hausberge repräsentieren: den Mönchsberg, den Kapuzinerberg und, je nachdem, mit wem man spricht, den Rainberg oder den Gaisberg – die allesamt auf Preiselbeerkonfitüre thronen. Wie bei *Îles flottantes* oder dem üppigen »Ziggy Pig«-Eisbecher, der Napoleon in der Science-Fiction-Komödie *Bill & Teds verrückte Reise durch die Zeit* serviert wird, sind *Salzburger Nockerln* ein Spektakel – die Hälfte des Spaßes basiert darauf, dass den Gästen die Kinnlade herunterklappt, sobald das opulente Dessert am Tisch erscheint.

Dieses Rezept konnte ich mir im Bärenwirt schnappen, einer urigen Wirtschaft, die in den Kopfsteinpflastergassen Salzburgs versteckt liegt. Ähnlich wie bei der *Gâteau de Savoie* (Seite 295) oder einem *Gugelhupf*, liegt die Besonderheit, die dieses Dessert in den Alpen zur Spezialität gemacht hat, darin, dass zu großen Teilen Eier für diese Süßspeise verwendet werden.

Anmerkung: Vanillezucker kann man gut selbst herstellen, indem man das Mark einer Vanilleschote ausschabt, in ein Glas extra feinen Zucker rührt und einige Tage ziehen lässt. Wer keine Zeit zum Ziehenlassen hat, kann das Vanillemark auch direkt in die Menge an extra feinem Zucker rühren, die für das Rezept benötigt wird.

MITTEL

FÜR 8 PERSONEN

ZUBEHÖR

ovale Auflaufform (ich benutze eine Le-Creuset-Form mit 1,7 l Volumen)

flexible Teigkarte

ZUTATEN

2 EL Butter, zimmerwarm

(zum Einfetten)

2 EL Zucker (zum Auszuckern)

6 Eier, getrennt

4 Eiweiß

100 g extra feiner Zucker

2 TL Vanillezucker

½ TL feines Meersalz

40 g Weizenmehl Type 405

200 g Preiselbeerkonfitüre

120 ml Vollmilch

2 EL Puderzucker

Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Die Innenseite einer ovalen Auflaufform großzügig mit Butter einfetten und dann gleichmäßig mit Zucker bestreuen. Alle 10 Eiweiße in der Küchenmaschine mit Schneebeiseinsatz schaumig aufschlagen, bis sie nach etwa 3 Minuten an Volumen gewinnen. Die Geschwindigkeit auf mittel bis schnell erhöhen, dann langsam den extrafeinen Zucker unterrühren und den Eischnee weiter aufschlagen, bis er dick und glänzend ist und sich das Volumen verdoppelt hat (das dauert etwa weitere 3 Minuten). Kurz vor Ende des Vorgangs den Vanillezucker und das Salz dazugeben. Alle Eigelbe in einer weiteren Schüssel mit einer Gabel verquirlen. Die Eigelbe vorsichtig zum Eischnee geben und mit einem Teigschaber unterheben. Vorsichtig das Mehl auf die Masse streuen und locker unterheben, bis alles gerade eben zusammengefügt ist. Die Preiselbeerkonfitüre in die vorbereitete Auflaufform füllen und so verteilen, dass der Boden der Auflaufform bedeckt ist. Die Milch gleichmäßig über die Preiselbeerkonfitüre gießen. Mit einer flexiblen Teigkarte ein Drittel der Eischnee-Mehl-Masse abstechen und als Kuppel formen (dabei die Innenseite der Rührschüssel als Führung verwenden) und dann in ein Ende der Auflaufform geben. Die restlichen zwei Drittel der Eischnee-Mehl-Masse als Kuppeln in der Mitte, beziehungsweise am anderen Ende der Auflaufform positionieren. Mithilfe der Teigkarte die Form der Nocken anpassen und sie wie drei verschiedene Berggipfel formen, dabei darauf achten, dass die Nocken hoch aufragen, aber nicht an die Ränder der Auflaufform stoßen. Die Auflaufform auf ein Backblech stellen. Im Ofen etwa 9 Minuten backen, bis das Soufflé aufgegangen und an der Oberfläche goldbraun ist, dabei das Soufflé im Blick behalten, denn die Oberseite soll nicht stark, sondern nur leicht gebräunt sein. Mit dem Puderzucker bestäuben und sofort servieren.