



# FRISCHKÄSESOUFFLÉ MIT GRATINIERTER PORTWEINBIRNE



## QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Flaumige Konsistenz
- Backstabil
- Cremige Konsistenz



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DAS SOUFFLÉ

<b>200 g</b>	QimiQ Rahm-Basis
<b>340 g</b>	Frischkäse
<b>20 ml</b>	Orangensaft
<b>4 g</b>	Orangenschale
<b>90 ml</b>	Vollrahm
<b>40 g</b>	Stärke, z.B. Maizena
<b>40 g</b>	Butter
<b>6</b>	Eigelb
<b>4 cl</b>	Noilly Prat/Wermut trocken
<b>40 g</b>	Paniermehl
<b>6</b>	Eiweiss
	Salz

### FÜR DIE PORTWEINBIRNE

<b>5</b>	Birne(n), geschält
<b>250 ml</b>	Rotwein
<b>250 ml</b>	Portwein
	Zimtstange
	Gewürznelken
	Pimentkörner
	Sternanis
<b>Prise(n)</b>	Salz

### FÜR DIE GRATINIERMASSE

<b>325 g</b>	
<b>75 g</b>	Frischkäse
<b>100 g</b>	Blauschimmelkäse
<b>20 g</b>	Paniermehl
<b>60 g</b>	Baumnüsse, gehackt
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

## ZUBEREITUNG

1. Für das Soufflé: QimiQ Classic mit Frischkäse, Orangensaft und -schale, Schlagobers, Maisstärke und Butter kurz aufkochen so dass die Maisstärke quellen kann.
2. Masse etwas abkühlen lassen. Eigelb, Noilly Prat und Weißbrotbrösel unterrühren.
3. Eiweiß mit Salz aufschlagen und unter die Masse heben.
4. Die Masse in befettete Formen füllen und im Wasserbad bei 120 °C (Heißluft) ca. 25 Minuten pochieren.
5. Für die Portweinbirne: Zucker karamellisieren. Wein und Gewürze dazugeben, bis zur Hälfte reduzieren und die Birnen darin bissfest kochen. Abkühlen lassen.
6. Für die Gratiniermasse: QimiQ Sahne-Basis mit den restlichen Zutaten gut verrühren und abschmecken.

7. Gratiniermasse auf die Birnenhälften geben und bei starker Oberhitze gratinieren.
8. Mit dem Frischkäsesoufflé servieren.