



FRISCHKÄSESOUFFLÉ MIT GRATINIERTER PORTWEINBIRNE



QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Flaumige Konsistenz
- Backstabil



25



mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS SOUFFLÉ

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

FÜR DIE PORTWEINBIRNE

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

FÜR DIE GRATINIERMASSE

325 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
75 g	Frischkäse
100 g	Blauschimmelkäse
60 g	Paniermehl
60 g	Baumnüsse, gehackt
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Für das Soufflé QimiQ Classic mit Frischkäse, Orangensaft, Orangenschale, Sahne, Maisstärke und Butter kurz aufkochen so dass die Maisstärke quellen kann.
2. Masse etwas auskühlen lassen. Eigelb, Noilly Prat und Weissbrotbrösel darunter rühren.
3. Eiweiss mit Salz aufschlagen und unter die Masse heben.
4. Die Masse in gefettete 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. Auskühlen lassen.
6. Für die Gratiniermasse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen.
7. Gratiniermasse auf die Birnenhälften geben und bei starker Oberhitze

gratinieren.

8. Mit Frischkäsesoufflé
servieren.