

FRISCHKÄSESOUFFLÉ MIT GRATINIERTER PORTWEINBIRNE



QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Flaumige Konsistenz
- Backstabil





25

I

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS SOUFFLÉ

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