



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 Classic
340 g	Frischkäse
20 ml	Orangensaft
4 g	Orangenschale
90 ml	Schlagobers 36 % Fett
40 g	Maisstärke
40 g	Butter
6	Eigelb
4 cl	Noilly Prat/Wermut trocken
40 g	Weißbrotbrösel
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 Classic, ungekühlt
75 g	Frischkäse
100 g	Blauschimmelkäse
60 g	Weißbrotbrösel
60 g	Walnüsse, 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 auskühlen 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. Auskühlen lassen.
6. Für die Gratiniermasse: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.

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