

Nuss-Soufflé mit Caramelbirnen

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Caramelbirnen

100 g	Zucker
2 EL	Wasser
1 EL	Zitronensaft
20 g	Butter
1 EL	Wasser
2 Prisen	Fleur de Sel
2	Birnen, geschält, halbiert, entkernt, fächerartig eingeschnitten

Nuss-Soufflé

40 g	Butter
40 g	Mehl
2 dl	Milch
1 Prise	Salz
1	Vanillestängel, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt
2	frische Eigelbe
40 g	gemahlene Haselnüsse, geröstet
3	frische Eiweisse
1 Prise	Salz
40 g	Zucker

Zubereitung:

Caramelbirnen

Zucker, Wasser und Zitronensaft in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte nehmen, Butter und Wasser begeben, zugedeckt köcheln, bis sich der Caramel aufgelöst hat. Birnen begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. knapp weich köcheln, dabei Birnen einmal wenden. Pfanne von der Platte nehmen, Birnen im Caramel auskühlen.

Nuss-Soufflé

Ein Backblech in die Mitte des Ofens schieben. Ofen auf 170 Grad (Heissluft) vorheizen.

Butter warm werden lassen, Mehl begeben, unter Rühren mit dem Schwingbesen dünsten, das Mehl darf dabei keine Farbe annehmen. Pfanne von der Platte nehmen.

Milch mit Salz und Vanillestängel und -samen aufkochen, durch ein Sieb zum Mehl giessen, wieder aufkochen, rühren, bis sich ein Teigkloss bildet, der sich vom Pfannenboden löst, etwas abkühlen. Eigelbe portionenweise darunterrühren, Nüsse darunterrühren, glatt rühren.

Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt, ca. ein Drittel des Eischnees mit dem Schwingbesen unter den Teig rühren, Rest mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Masse in die vorbereiteten Förmchen verteilen.

Backen: ca. 18 Min. Herausnehmen, mit den Birnen anrichten, sofort servieren.