

Rainer Klutsch Schokosoufflé mit Gewürzbirne und Vanilleschaum

Freitag, 22. Dezember 2017
Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: mittel
Süßes & Kuchen, Vegetarisch

Zutaten:

Gewürzbirne:

300 ml Rotwein
30 g Zucker
4 kleine aromatische Birnen (z. B. Gaishirtle Birnen)
1 Gewürznelke
1 Stück Sternanis

Schokosoufflé:

200 g Zartbitter-Schokolade
4 Eier
50 g Zucker
1 Prise Salz
200 ml Sahne
1 TL Zimt
100 g Mehl
etwas Puderzucker zum Bestäuben

Vanilleschaum:

1 Vanilleschote
200 ml Sahne
50 g Zucker
2 Eigelb

Zubereitung:

1. Für die Gewürzbirnen Rotwein und Zucker in einem Topf erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat.
2. Birnen schälen. Birnen und Gewürze in den Topf geben und im Gewürzwein ca. 10 Minuten weich garen.
3. Inzwischen für das Schokosoufflé Schokolade hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen.
4. Soufflé-Förmchen (300– 400 ml Inhalt) ausfetten. Den Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
5. Eier trennen. Eigelb und Zucker schaumig aufschlagen.
6. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Sahne ebenfalls steif schlagen.
7. Zimt unter die geschmolzene Schokolade rühren.
8. Flüssige Schokolade zügig glatt unter die Sahne heben. Dann Eigelb und zuletzt den Eischnee unter die Masse heben.
9. Mehl auf die Masse sieben und ebenfalls locker unterheben.
10. Masse gleichmäßig in die vorbereiteten Förmchen verteilen.
11. Birnen abtropfen lassen, in die Mitte der gefüllten Back-Förmchen setzen. Im heißen Backofen ca. 12 Minuten backen.
12. Inzwischen für den Vanilleschaum Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark austreichen.
13. Sahne, Zucker und Vanillemark in einen Topf geben und sacht aufkochen.

14. Währenddessen Eigelbe hellcremig aufschlagen. Die heiße Vanillesahne unter Rühren zugießen. Zurück in den Topf gießen und mit dem Schneebesen schaumig schlagen, bis die Sauce andickt. Topf sofort von der Herdplatte ziehen.

15. Vanilleschaum als Spiegel auf vier Dessertteller verteilen. Das warme Soufflé aufsetzen. Mit Puderzucker bestäubt anrichten.

Pro Portion: 929 kcal / 3889 kJ

89 g Kohlenhydrate, 17 g Eiweiß, 56 g Fett