

GORGONZOLASOUFFLÉ

MIT KARAMELLISIERTEN BIRNEN UND WALNÜSSEN



Holzkohlegrill: Grilltemperatur ca. 200 – 210 °C

100 g milden Gorgonzola

60 g Topfen (vollfett)

3 Eiklar

2 Eigelb

30 g Honig

20 g Zucker

1 Prise Salz

Butter und Zucker für die Souffléformen

1 Birne

Saft einer Limette

1 Handvoll Walnüsse

2 EL Zucker

30 g Butter

Wasser nach Bedarf

Zubereitung:

Den Grill auf 200 – 210 °C vorheizen.

Die Birnen in feine Scheiben schneiden. Eine Gusseisenpfanne über direkter Hitze am Grill heiß werden lassen und Butter darin schmelzen. Wenn die Butter leicht bräunlich geworden ist, den Zucker beimengen und karamellisieren lassen. Nun die Birnenscheiben hinzufügen und mit dem karamellisierten Zucker vermischen. Abschließend mit dem Limettensaft ablöschen. Sollten sich Zuckerklumpen bilden, kann etwas Wasser hinzugefügt werden, um diese aufzulösen. Jetzt die Walnüsse hinzugeben und die Karamellmasse bis zur gewünschten Konsistenz einkochen.

Anschließend den Grill auf indirekte Hitze umbauen.

Für die Soufflés zuerst die Souffléformen mit Butter einfetten und mit Zucker ausstreuen. Das Eiklar mit einer Prise Salz und dem Zucker steif schlagen und beiseitestellen. Das Eigelb mit dem Honig schaumig schlagen, den Topfen und die Limettenzeste einrühren. Die Creme zum Eischnee geben und vorsichtig unterheben. Nun die Masse in die gefetteten, gezuckerten Förmchen füllen (Füllhöhe ca. 2/3). Die gefüllten Formen in eine Aluwanne stellen, in diese Wanne zusätzlich ca. 2 cm hoch heißes Wasser füllen und die Soufflés im Grill ca. 16 – 18 Minuten backen.

Die fertigen Soufflés in der Form am Teller anrichten und mit den karamellisierten Birnen und Walnüssen garnieren. Nach Wunsch noch mit etwas Staubzucker bestreuen.