

Kleines Käse-Soufflé mit einer Birnen-Trauben-Soße

Für 2 Personen

100 g Roquefort	1 reife Birne	100 g blaue Weintrauben, kernlos
1 Zitrone	3 Eier	30 ml Grappa
50 g Studentenfutter	1 Muskatnuss	1 Prise Cayennepfeffer
50 g Butter	1 TL Stärke	4 EL Zucker
1 TL Puderzucker	125 ml Rotwein	125 ml Traubensaft
125 ml Milch	1 TL Balsamico	2 Zweige Rosmarin
Mehl	Salz	

Den Backofen auf 160 Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Auflaufförmchen mit etwas Butter einreiben und mit Mehl bestäuben. Den Käse mit zwei Esslöffeln Butter zum Schmelzen bringen. Das restliche Mehl, und die Milch einrühren. Mit Salz, Cayennepfeffer und Muskat abschmecken. Die Eier aufschlagen und trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb in die Käsemasse und den Eischnee unterheben. Die Förmchen mit der Käsemasse füllen und im Dampfbad pochieren. Die Birne schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden. Die Zitrone auspressen und den Saft über die Birnenwürfel geben. Die Birnen mit dem Puderzucker karamellisieren. Den Rotwein, Balsamico und den Traubensaft aufkochen und die Birnenwürfel hineingeben. Die Hälfte des Zuckers unterrühren und das Ganze pürieren und mit der Stärke binden. Die Trauben halbieren und Marc de Champagne zugeben. Aus dem restlichen Zucker und etwas Wasser Läuterzucker herstellen. Das Studentenfutter damit übergießen. Die Rosmarinzweige zupfen und dazu geben. Das Ganze zum Karamellisieren in den Ofen geben Die Birnen-Trauben-Soße auf Teller geben. Das Soufflé auf die Soße stürzen. Das Studentenfutter neben das Soufflé streuen und servieren.

Renate Tritschler-Braun am 11. November 2010