

Limetten-Quark-Soufflé mit Zwetschgen-Ragout

Für zwei Personen

100 g Zwetschgen	2 unbehandelte Limetten	1 Knolle Ingwer, klein
3 Eier, Größe M	200 g Magerquark	50 g Butter
100 ml trockener Rotwein	2 TL Speisestärke	150 g Zucker
Puderzucker	1 Vanilleschote	1 Zimtstange
Nelkenpulver	Pfeffer	1 Prise Salz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Butter in einem Zopf zum Schmelzen bringen. Anschließend Souffléförmchen mit der flüssigen Butter auspinseln und mit etwas Zucker bestreuen. Etwas Schale von den Limetten reiben, die Limetten anschließend halbieren und auspressen. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Quark, der Speisestärke, der Limettenschale und dem -abrieb glatt rühren. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und dabei nach und nach etwa 70 Gramm Zucker einrieseln lassen. Anschließend den Eischnee behutsam unter die Quarkmasse heben. Die Förmchen bis knapp unter den Rand mit der Soufflémasse füllen und auf ein Backblech stellen. Das Ganze im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene 12 bis 15 Minuten backen. Den Ingwer schälen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Zwetschgen halbieren und vom Kern befreien. Den restlichen Zucker karamellisieren lassen und die Zwetschgen hinein geben. Anschließend mit etwas Nelkenpulver, Pfeffer, der Zimtstange, dem Vanillemark und dem Ingwer würzen und anschließend mit dem Rotwein ablöschen. Das Ganze bei kleiner Flamme auf die Hälfte reduzieren und zu einer sämigen Soße einkochen lassen. Die Soufflés aus dem Ofen nehmen und mit dem Puderzucker bestäuben. Kurz vor dem Servieren die Zimtstange und den Ingwer aus dem Ragout entfernen. Das Limetten-Quark-Soufflé mit dem Zwetschgenragout auf Tellern anrichten und servieren.

Sylweli Storck am 19. Oktober 2012