

Quark-Soufflé mit Birnen-Quitten-Kompott

Für 4 Personen

Für das Kompott:

300 g Quitten	1 Vanillestange	250 ml Weißwein
2 EL Zucker	1 Birne	50 g Gelierzucker
20 ml Cognac		

Für das Soufflé:

Butter und Zucker	2 Eier	2 EL Zucker
1/2 Bio- Zitrone	100 g Quark	1 EL Kakao

Die Quitten schälen, vierteln und entkernen, dann die Quitten in 4 mm große Würfel schneiden. Vanillestange aufschneiden, das Mark herausstreichen und zusammen mit Quitten, Weißwein und 3 EL Zucker in einem Topf aufkochen und ca. 40 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Birne schälen, vierteln und entkernen, dann die Birne in feine Schnitze schneiden. Gelierzucker unter das köchelnde Quittenkompott geben, 5 Minuten köcheln lassen. Die Birnenschnitze unterheben und nach Belieben mit Cognac abschmecken. Den Topf vom Herd ziehen und das Kompott abkühlen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze (Umluft nicht geeignet) vorheizen. Vier Souffléförmchen (ca. 50 ml Inhalt) mit etwas weicher Butter ausfetten und zuckern. Die Eier trennen, das Eiweiß mit 1 EL Zucker steif schlagen und kühl stellen. Von der Zitrone die Schale abreiben und den Saft auspressen. Eigelbe, 1 EL Zucker und Quark miteinander verrühren. Mit Zitronensaft und -schale abschmecken. 1/3 der Masse mit Kakao verrühren und anschließend etwas geschlagenes Eiweiß unterheben. Unter die 2/3 der Masse das restliche Eiweiß unterheben. Die beiden Massen in die vorbereiteten Förmchen geben, in ein Wasserbad stellen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen. Das Kompott auf den Tellern verteilen und darauf das Quarksoufflé stürzen.

Tipp:

Man kann das Soufflé auch in einem Hitzebeständigen Glasschälchen backen, und vor dem Servieren vorsichtig auseinander machen und das Kompott in die Vertiefung einfüllen.

Jörg Sackmann 16. Oktober 2012